



*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

Ab dem 16. Jahrhundert kamen an europäischen Fürstenhöfen Sammlungen von Orangen- und anderen Zitrusbäumen in Mode. Ein solcher Baumbestand wurde sinnfällig Orangerie genannt, der Begriff galt also alleine den Bäumen. Anfangs waren die Orangerien noch ortsgebunden weil die Bäume im Boden wurzelten, mit der Einführung des Pflanzkübels jedoch wurden sie ortsveränderlich. Der technische Durchbruch kam mit der Erfindung des Kübel-Transportwagens durch André ´ La Notre (1613-1700), dem Gärtner von Versailles. Während Orangerie im 17. Und 18. Jahrhundert als Synonym für Sammlung von exotischen, nicht winterfesten Gewächsen stand sowie für die Aufstellung dieser Gewächse im Freien verwendet wurde, ist der Begriff seit dem 18. Jahrhundert auf die Sammlungen beherbergenden Gebäude übertragen worden. Orangerien wurden insbesondere im Zusammenhang von repräsentativen Schloss-und Gartenanlagen des Barocks bekannt. Ein Orangerie Gebäude ist mit seiner großen Fensterfront immer Richtung Süden gerichtet, um die Wärme der Wintersonne im höchsten Maße zu nutzen.

Café, Restaurant, Catering





*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

Suppen & Vorspeisen

Käse-Rahmsüppchen^(A,G)

mit frischem Pesto

6,50€

Currywurst nach Art des Hauses^(A,G)

mit Laugengebäck

6,-€

Zweierlei Dips ^(A,G)

mit Baguette

4,-€

Bruschetta^(A,G)

mit geriebenem Parmesan

und frischen Kräutern

6,50€

Café, Restaurant, Catering





*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

Vegetarisch Lecker....

*Hausgemachte Semmelknödel(A,G,L)
mit frischen Pfifferlingen
in Kräutersauce und Salat*

15,-€

*Frische Pasta (A,G,L)
serviert in leichter Mascarpone-Erbssauce,
gegrilltem Gemüse und Kräutern*

14,-€

*Salatteller(A)
mit hausgemachtem Dressing, Laugengebäck
und mediterranen Gemüse*

11,-€

Café, Restaurant, Catering





*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

Fischgerichte

*Gebratenes Zanderfilet(A,C,G)
auf Pastastrudel mit Mascarponesauce
und Kräuterpfefferlingen*

19,-€

Geflügel

*Kokos-Hähnchen
saftige Hähnchenbrust serviert
mit feinem Gemüse in Kokosmilch, dazu
reichen wir gebutterten Wildreis*

16,-€

Café, Restaurant, Catering





*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

Für die Fleischliebhaber....

Pfifferlings-Pfännchen(A,C,G,M)

Zarte Schweinefilet-Medaillons

mit geschmorten Pfifferlingen und Semmelknödel

21,-€

Geschmorte Schweinebäckchen(A,G)

mit Senf-Kartoffelstampf, Portweinsauce und Salat

19,-€

Argentinisches Rumpsteak(A,C)

serviert an knackigem Salat, B-B-Q Sauce

und Süßkartoffel Pommes

200g 21,-€

300g 25,-€

Sommer Steak (A,C,G)

Medium gebratenes Rumpsteak mit

frischer Pasta, Kohl und Aprikosen

200g 22,-

300g 26,-€

Café, Restaurant, Catering





*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

Was Süßes danach???

*Cremige Limetten-Mohn Panna-Cotta (G)
an hausgemachter Beerengrütze*

6,-€

*Streifzug durch unsere Patisserie (G)
Lassen Sie sich überraschen, was Ihnen
unser Koch zum Abschluss serviert*

8,-€

*Hausgemachte Beerengrütze (A,C,E,G)
mit Vanilleeis und Sahne*

6,30€

Café, Restaurant, Catering





*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

Heißgetränke

<i>Kaffee ⁽⁹⁾</i>	<i>2,20€</i>
<i>Kännchen Kaffee ⁽⁹⁾</i>	<i>4,00€</i>
<i>Espresso ⁽⁹⁾</i>	<i>2,10€</i>
<i>Doppelter Espresso ⁽⁹⁾</i>	<i>4,00€</i>
<i>Cappuccino ⁽⁹⁾</i>	<i>2,80€</i>
<i>Milchkaffee ⁽⁹⁾</i>	<i>3,00€</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>2,80€</i>
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	<i>2,30€</i>

Cocktails

<i>Hauscocktail (Saison abhängig)</i>	<i>5,50€</i>
<i>Black Hugo mit frischer Minze</i>	<i>5,50€</i>
<i>Pink Fizz mit Grapefruit</i>	<i>5,50€</i>

Café, Restaurant, Catering



*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

Spirituosen

		<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Ramazzotti</i>	<i>30%</i>	<i>1,70€</i>	<i>3,20€</i>
<i>Marillenfruchtbrand</i>	<i>42%</i>	<i>2,50€</i>	<i>4,80€</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>14,4%</i>	<i>1,70€</i>	<i>3,20€</i>
<i>Williams Fruchtbrand</i>	<i>42%</i>	<i>2,50€</i>	<i>4,80€</i>
<i>Campari</i>	<i>25%</i>	<i>1,90€</i>	<i>3,60€</i>
<i>Alter Pflaumen- fruchtbrand</i>	<i>42%</i>	<i>2,50€</i>	<i>4,80€</i>
<i>Schwarzwälder Haselnuss</i>	<i>40%</i>	<i>1,90€</i>	<i>3,60€</i>
<i>Dornfelder Weinlikör</i>			
<i>Weingut Herzer</i>	<i>20%</i>	<i>1,90€</i>	<i>3,60€</i>
<i>Tresterbrand</i>			
<i>Weingut Herzer</i>	<i>40%</i>	<i>2,90€</i>	<i>5,60€</i>
<i>Grappa Oro</i>	<i>40%</i>	<i>3,10€</i>	<i>6,00€</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>40%</i>	<i>3,50€</i>	<i>6,80€</i>
<i>Glen Grant Single Malt</i>	<i>40%</i>	<i>4,10€</i>	<i>8,00€</i>

Café, Restaurant, Catering

„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ *Teresa von Avila*

Alkoholfreie Getränke

<i>Cola</i> ^(1,3,9) , <i>Fanta</i> ^(1,2,3) , <i>Sprite</i> ⁽³⁾	0,2l	2,30€
	0,4l	4,20€
<i>Wasser</i>	0,25l	2,10€
(mit, medium, still)	0,75l	5,00€
<i>Tonic</i> ⁽³⁾	0,25l	2,50€
<i>Ginger Ale</i> ^(1,3)	0,25l	2,50€
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	2,10€
	0,4l	3,60€
<i>Granini Die Limo</i> ^(A, 2,3)	0,25l	2,50€
<i>Pink Grapefruit-Cranberry</i>		
<i>Dark Berry</i>		
<i>Orange-Lemongras</i>		
<i>Limette-Zitrone</i>		

Café, Restaurant, Catering



„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila

Säfte

Apfelsaft	0,2l	2,30€
Johannisbeersaft	0,2l	2,50€
Kirsch Nektar	0,2l	2,50€
Orangensaft	0,2l	2,50€
Bananen Nektar	0,2l	2,50€
Kiba	0,4l	4,90€

Biere

Bitburger Pils vom Fass ^(A)	0,25l	2,40€
	0,4l	3,30€
Radler ^(3, A)	0,25l	2,40€
	0,4l	3,30€
Benediktiner Hefeweizen ^(A)	0,5l	4,00€
Benediktiner Hefeweizen-Alkoholfrei	0,5l	4,00€
Köstritzer Schwarzbier ^(A)	Fl. 0,33l	3,20€
Bitburger alkoholfrei ^(A)	Fl. 0,33l	3,20€

Café, Restaurant, Catering





*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

Weißwein

	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Müller-Thurgau trocken</i>			
<i>Weingut Deckert</i>	<i>2,50€</i>	<i>4,80€</i>	<i>14,40€</i>
<i>Silvaner trocken</i>			
<i>Weingut Deckert</i>	<i>2,80€</i>	<i>5,10€</i>	<i>15,-€</i>
<i>Grüner Silvaner halbtrocken</i>			
<i>Weingut Herzer</i>	<i>3,20€</i>	<i>5,90€</i>	<i>16,80€</i>
<i>Riesling trocken</i>			
<i>Weingut Klaus Böhme</i>	<i>3,40€</i>	<i>6,20€</i>	<i>18,30€</i>
<i>Weißburgunder trocken</i>			
<i>Weingut Klaus Böhme</i>	<i>3,70€</i>	<i>7,00€</i>	<i>20,70€</i>

Café, Restaurant, Catering





*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

Rosé Weine

	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Alles Rosa halbtrocken</i>			
<i>Weingut Klaus Böhme</i>	<i>3,70€</i>	<i>7,00€</i>	<i>20,70€</i>
<i>Blanc de Noir fruchtig</i>			
<i>Weingut Deckert</i>	<i>3,40€</i>	<i>6,60€</i>	<i>19,50€</i>

Rotwein

<i>Dornfelder halbtrocken</i>			
<i>Weingut Herzer</i>	<i>3,60€</i>	<i>7,00€</i>	<i>20,70€</i>
<i>Blauer Zweigelt trocken</i>			
<i>Weingut Herzer</i>	<i>4,10€</i>	<i>7,50€</i>	<i>22,00€</i>
<i>Primitivo trocken</i>			
<i>Torre Santana</i>	<i>4,10€</i>	<i>7,50€</i>	<i>22,00€</i>

Café, Restaurant, Catering





*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

Eiskarte

Obstbecher (A,C,E,G)

*2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Erdbeereis
mit frischem Obst der Saison
und Schlagsahne
6,30€*

Schwedenbecher (A,C,E,G)

*2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoeis
mit Apfelmus, Eierlikör
und Schlagsahne
6,20€*

Fürst Pückler Becher (A,C,E,G)

*Je 1 Kugel Vanille, Schoko und Erdbeereis
mit Schlagsahne
5,40€*

Café, Restaurant, Catering





*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

Inhaltsstoffe

1 Farbstoff

Café, Restaurant, Catering





*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 coffein haltig
- 10 Süßstoff

Café, Restaurant, Catering





*„Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ Teresa von Avila*

Allergene

- A Gluten haltig
- B Krebstiere & Erzeugnisse
- C Eier & Erzeugnisse
- D Fisch & Erzeugnisse
- E Erdnüsse
- F Soja-Bohnen
- G Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam-Samen
- O Schwefeldioxid
- P Lupinen
- R Weichtiere, Schnecken, Muscheln

Café, Restaurant, Catering

