

Willkommen im Restaurant Orankesee Terrassen

Sehr geehrte Gäste,

unser Restaurant und dessen Gastlichkeit sollen dazu beitragen,
Ihnen Stunden der Entspannung zu bieten.

Genießen Sie unsere Speisen, die von erfahrenen
Köchen für Sie unter Verwendung ausgesuchter Produkte
von höchster Qualität frisch zubereitet werden.

Zu unseren Speisen empfehlen wir Ihnen natürlich hochwertige Weine
aus den verschiedenen Ländern.

Wir wünschen Ihnen angenehme und unvergessliche Stunden
im Restaurant

Orankesee  Terrassen

Restaurant - Cafè - Biergarten

Wir richten für Sie jede Art von Feierlichkeiten aus,
ob Hochzeit, Jugendweihe, Konfirmation, Geburtstage,
Firmen- oder Weihnachtsfeiern.....unser Team hat langjährige Erfahrungen
in der Ausrichtung unvergessener Veranstaltungen.
Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, auch nur einzelne Teile
des Restaurants für Ihre Veranstaltungen zu nutzen.
Fragen Sie unser Personal!

Eine tolle Geschenkidee!

Unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass !



**Machen Sie Ihren Verwandten,
Bekannten, Freunden... eine Freude,
die sie nicht so schnell vergessen werden.**

Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen
allergische Reaktionen auslösen. Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen nutzen Sie
unsere separate Karte für Allergiker, wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Aperitifs

Genießen Sie zur Einstimmung einen...

110	MARTINI rosso <u>oder</u> bianco	14,4% vol.	5cl	5,90 €
111	CAMPARI ³ mit Orangensaft <u>oder</u> Soda	25% vol.	0,2 l	6,90 €
113	APEROL SPRITZ ^{2,3}	15% vol.	0,2 l	7,50 €
114	SEKT	12,5% vol.	0,1 l	3,70 €
115	PROSECCO	10,5% vol.	0,1 l	3,90 €
700	LILLET VIVE	17% vol.	0,2 l	7,90 €
701	LILLET BERRY	17% vol.	0,2 l	7,90 €
702	RAMAZZOTTI ROSATO LEMON	15% vol.	0,2 l	7,90 €
703	RAMAZZOTTI ROSATO MIO	15% vol.	0,2 l	7,90 €
704	HUGO	6,9% vol.	0,2 l	7,50 €
705	OUZO 12 AUF EIS	40% vol.	4 cl	5,90 €
706	TSIPOURO	40% vol.	4 cl	5,90 €

Kalte Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Ciabattabrot.

1	TARAMAS eine würzige Crème aus Fischrogen	7,40 €
2	FAWA Kichererbsenpüree angemacht mit bestem Olivenöl und Zitrone	6,50 €
4	FETAKÄSE mit griechischem Olivenöl, Oregano und Zwiebeln	7,90 €
5	CHTIPITI leicht pikante Käsecreme	8,40 €
6	OLIVEN UND PEPERONI	6,90 €
7	RINDERCARPACCIO mit Rucola, Parmesankäse, verfeinert mit Balsamicodressing	13,90 €
8	KALTE MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE FÜR EINE PERSON Chtipiti, Taramas, Fawa, Oliven, Fetakäse, Blattsalat der Saison mit Tomaten und Gurken	14,80 €

Warme Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Ciabattabrot.

- | | | |
|----|---|---------|
| 14 | BABY KALAMARIS
in der Pfanne gebraten | 12,50 € |
| 15 | AUBERGINEN
gebraten mit Knoblauch-Tomatensauce
und Tzatziki | 9,90 € |
| 16 | CHAMPIGNONS METAXA
gefüllt mit Fetakäse,
in Metaxasauce, mit Käse ³ überbacken | 9,90 € |
| 17 | CHAMPIGNONS SPANAKI
gefüllt mit Blattspinat,
Sauce Bearnaise überzogen
und geriebenem Käse ³ überbacken | 9,90 € |
| 18 | FETA FOURNOU
aus dem Backofen, mit Cherrytomaten,
Zwiebeln und griechischem Olivenöl | 9,80 € |
| 19 | HALLOUMI
gegrillter, zypriotischer Bergkäse
auf einem Salatbouquet,
mit Balsamicodressing verfeinert | 9,70 € |
| 20 | ZIEGENKÄSE IM BLÄTTERTEIG (2 Stück)
ummantelt mit Sesam und Honig | 9,80 € |
| 21 | KNOBLAUCHBROT (4 Stück)
nach Art des Hauses | 5,20 € |
| 22 | ZUCCHINI
gebraten, dazu Tzatziki | 9,40 € |
| 23 | ROTE PAPRIKA
gefüllt mit Fetakäse
und Edamerkäse ³ überbacken | 8,90 € |
| 24 | WARME MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE
FÜR 1 PERSON
eine Variation aus warmen Vorspeisen
Zucchini, Auberginen, Saganaki,
Zucchinihällchen, gefüllte Paprika
und Champignons, dazu Tzatziki | 16,90 € |

Suppen

hausgemacht & lecker

- | | | |
|----|---------------------|--------|
| 25 | TOMATENSUPPE | 5,90 € |
| 26 | HÜHNERSUPPE | 5,90 € |

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Ciabattabrot.

Salate

etwas frisches & knackiges...

- | | | |
|----|--|--------------------|
| 28 | LAMMFILET-SALAT
mit frischem, knackigen Salatmix,
Cherrytomaten, rote Zwiebeln,
Ziegenkäse im Blätterteig ummantelt
mit Sesam und Honig | 20,90 € |
| 29 | CHORIATIKI-original griechischer Salat
mit Tomaten, Gurken, Paprika,
Zwiebeln, Oliven, Peperoni
Fetakäse und griechischem Olivenöl | 13,80 € |
| 30 | LACHSFILET-SALAT
Salatmix der Saison, Cherrytomaten,
Gurken, Zwiebeln, gegrilltes Lachsfilet
und hausgemachten Olivenöl-Balsamicodressing | 19,50 € |
| 31 | CHEF-SALAT
Rinderhüftsteak gegrillt,
mit frischem, knackigen Salatmix,
Cherrytomaten, rote Zwiebeln,
Ziegenkäse im Blätterteig ummantelt
mit Sesam und Honig | 19,80 € |
| 32 | HÄHNCHENBRUSTFILET-SALAT
mit frischem, knackigen Salatmix,
Cherrytomaten, rote Zwiebeln,
Ziegenkäse im Blätterteig ummantelt
mit Sesam und Honig | 18,90 € |
| 33 | CAESAR-SALAT
Mix aus Rucola und Romasalat, mit Parmesan, Croutons,
und Caesar-Dressing
mit gegrillten Hähnchenbrustfilet | 13,50 €
+5,00 € |
| 35 | PUTENBRUSTFILET-SALAT
Salatmix der Saison, Cherrytomaten, Gurken,
Zwiebeln, gegrilltes Putenbrustfilet
und hausgemachtes Olivenöl-Balsamicodressing | 15,80 € |

Fischspezialitäten

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Beilagensalat mit hausgemachten Balsamico-Kräuter dressing.

- | | | |
|----|---|---------|
| 36 | ZANDERFILET
gebraten, mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere | 22,90 € |
| 37 | LACHSFILET
gegrillt, mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere | 24,80 € |
| 38 | BABY KALAMARIS
aus der Pfanne,
dazu Tzatziki und Pommes frites | 21,90 € |
| 39 | DORADENFILET
gebraten, mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere | 24,80 € |
| 40 | GARNELENSPIESS
mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere | 24,90 € |
| 42 | FISCHPLATTE ORANKESEE
gegrilltes Lachsfilet mit 3 Garnelen,
mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere | 26,80 € |

Grillgerichte

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Beilagensalat mit hausgemachten Balsamico-Kräuter dressing.

- | | | |
|----|---|---------|
| 45 | SCHWEINEFILET
gegrillt, dazu Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln | 19,50 € |
| 46 | SCHWEINEFILET GEMISTO
gefüllt mit Fetakäse, Tomate, Paprika und Metaxasauce überzogen, dazu Pommes frites | 21,90 € |
| 47 | RIESEN-SCHWEINEFILET-SPIESS
dazu Kräuterbutter, Tzatziki und Knoblauchkartoffeln | 19,90 € |
| 48 | FILET-TELLER
Schweinefilet, Lammfilet, Argentinisches Rinderfilet, dazu Kräuterbutter und Backkartoffel mit Sauerrahm | 29,90 € |
| 49 | MIXTELLER I
Hähnchenbrustfilet, Schweinesteak, dazu Metaxasauce und Pommes frites | 16,90 € |
| 50 | MIXTELLER II
Schweinesteak, Lammsteak, Schweinefiletspieß, dazu Kräuterbutter und Knoblauchkartoffeln, dazu Tzatziki | 22,80 € |
| 51 | STEAKPLATTE
Rumpsteak, Schweinesteak, Putensteak, dazu Kräuterbutter und Knoblauchkartoffeln | 23,80 € |
| 52 | KALBSLEBER
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Kartoffelpüree | 19,90 € |
| 53 | MIXTELLER III
Schweinesteak, Schweinefilet, Suzuki (Hacksteak), mit Metaxasauce überzogen, dazu Pommes frites | 21,80 € |
| 54 | MIXTELLER IV
Schweinefiletspieß, kleines Bifteki, Tzatziki, dazu Pommes frites | 18,90 € |

Geflügel vom Grill

- | | | |
|----|--|---------|
| 55 | HÄHNCHENBRUSTFILET
mit Tzatziki, Kritharaki (Reisnudeln) oder Pommes frites nach Wahl | 16,90 € |
| 56 | HÄHNCHENBRUSTFILET
gefüllt mit Blattspinat, Fetakäse und Sauce Bearnaise überzogen, dazu Pommes frites | 20,80 € |
| 57 | PUTENBRUSTFILET
mit Tzatziki, dazu Knoblauchkartoffeln | 17,90 € |

Lammspezialitäten

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Beilagensalat mit hausgemachten Balsamico-Kräuter dressing.

- | | | |
|----|--|----------------|
| 60 | LAMMKARREÈ -das Beste vom Lamm-
dazu Knoblauchkartoffeln
Beilagenänderung wahlweise: Backkartoffel mit Sauerrahm,
Rosmarinkartoffeln, Pommes frites oder Kritharaki (Reisnudeln) | 29,50 € |
| 62 | LAMMRÜCKENSTEAK
gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse,
mit Sauce Bearnaise überzogen, dazu Pommes frites | 25,90 € |
| 63 | LAMMPLATTE
Lammkarreè, Lammspiess, Lammfilet,
mit Knoblauchkartoffeln, dazu Tzatziki | 29,90 € |
| 64 | LAMMFILET
mit Kräuterbutter,
Backkartoffel mit Sauerrahm | 28,50 € |
| 65 | SAFTIGES LAMMSTEAK
mit geriebenem Fetakäse, Tomatenscheiben
und Metaxasauce überbacken, dazu Pommes frites | 26,50 € |

Überbackene Gerichte

- | | | |
|----|---|----------------|
| 70 | RINDERHÜFTSTEAK
mit geriebenem Fetakäse, Tomatenscheiben
und Metaxasauce überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln | 22,50 € |
| 71 | HÄHNCHENBRUSTFILET
mit geriebenem Fetakäse, Tomatenscheiben
und Metaxasauce überbacken, dazu Pommes frites | 21,50 € |
| 72 | PUTENBRUSTFILET
mit Metaxasauce und Käse ³ überbacken,
dazu Pommes frites | 19,80 € |
| 73 | HÄHNCHENBRUSTFILET
mit Ananas, Metaxasauce und Käse ³ überbacken,
dazu Pommes frites
(auch ohne Ananas bestellbar) | 19,80 € |

Schnitzel

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Beilagensalat mit hausgemachten Balsamico-Kräuter dressing.

75	KALBSSCHNITZEL	22,80 €
	mit hausgemachten Kartoffelpüree	
	mit Preiselbeersauce	+2,50 €
	mit Metaxasauce	+3,50 €
77	SCHWEINESCHNITZEL	14,80 €
	dazu Pommes frites	

Argentinische Rinderfilets & Rindersteaks

Zu unseren Filet- und Steakgerichten servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Backkartoffeln mit Sauerrahm und einen knackigen, frischen Beilagensalat mit hausgemachten Balsamico-Kräuter dressing.

79	ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK (180g)	21,90 €
	aus dem Herzen der Hüfte	
80	ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (180g)	26,90 €
	vom ausgewählten jungen Rind (250g)	29,90 €
83	ARGENTINISCHES RINDERFILET (180g)	29,90 €
	aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind (250g)	34,90 €

Wie wollen Sie ihr Steak....

Bitte sagen Sie uns, ob Sie Ihr Filet englisch, medium oder durchgegrillt serviert haben möchten.

Wenn Sie keine Wünsche äußern, grillen wir Ihr Filet medium.

Für den kleinen Hunger

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Beilagensalat mit hausgemachten Balsamico-Kräuter dressing.

85	SCHWEINEFILETSPIEß mit Kräuterbutter und Pommes frites	14,90 €
86	HÄHNCHENSCHNITZEL dazu Pommes frites	13,90 €
87	KLEINER MIXTELLER Schweinesteak, Suzuki (Hacksteak) mit Metaxasauce und Pommes frites	15,50 €
88	KALBSLEBER mit Röstzwiebeln und hausgemachten Kartoffelpüree	16,90 €
90	LAMMSPIESS mit Kräuterbutter, Tzatziki und Knoblauchkartoffeln	16,90 €

Nudelgerichte

97	LINGUINI GARIDA Black Tiger Garnelen in einer leichten mediterranen Sauce und getrocknete Tomaten	21,50 €
98	LINGUINI KOTOPOULO mit Hähnchenbrustfilet und gebratenen Gemüse, dazu Kefalotiri Hartkäse	17,90 €
99	PARPADELLE SOLOMO Bandnudeln in einer feinen Sahnesauce und Cherrytomaten, mit gegrillten Lachsfiletstücken	20,90 €

Vegetarische Gerichte

95	MEDITERRAN VEGETARISCH eine Variation aus verschiedenen Gemüsesorten und Kartoffeln aus dem Backofen mit geriebenem Fetakäse	14,90 €
89	PARPADELLE LACHANIKA Bandnudeln mit verschiedenem mediterranem Gemüse	16,50 €

Beilagen & Saucen Extra

100	BACKKARTOFFEL MIT SAUERRAHM	5,50 €	106	PFEFFERSAUCE	4,00 €
101	POMMES FRITES	4,00 €	107	METAXASAUCE	4,00 €
102	KNOBLAUCH- KARTOFFELN	5,50 €	108	SAUCE BEARNAISE	4,00 €
103	ROSMARINKARTOFFELN	5,50 €			
105	KARTOFFELPÜREÉ	4,80 €			
990	KROKETTEN	4,50 €			
991	KRITHARAKI (Reisnudeln)	4,90 €			
992	SPINAT	4,80 €			
993	RÖSTZWIEBELN	3,80 €			
104	GEMÜSE eine Variation aus Blumenkohl, Brokkoli und Möhren	5,50 €			

Alkoholfreie Getränke

130	COCA COLA ^{1,3}		0,3 l	4,00 €
131	COCA COLA LIGHT ^{1,3,6,8}		0,3 l	4,00 €
200	COLA ZERO ^(1,3,8,11)		0,3 l	4,00 €
132	FANTA ^{3,5}		0,3 l	4,00 €
133	SPRITE ¹¹		0,3 l	4,00 €
134	SPEZI ^{1,3,5}		0,3 l	4,00 €
228	FASSBRAUSE		Flasche 0,33 l	4,20 €
135	SELTERS CLASSIC		Flasche 0,25 l	3,20 €
178	SELTERS MEDIUM		Flasche 0,25 l	3,20 €
136	SELTERS NATURELL		Flasche 0,25 l	3,20 €
137	SELTERS CLASSIC		Flasche 0,75 l	7,40 €
179	SELTERS MEDIUM		Flasche 0,75 l	7,40 €
138	SELTERS NATURELL		Flasche 0,75 l	7,40 €
139	BITTER LEMON ²		Flasche 0,25 l	3,80 €
140	TONIC WATER ²		Flasche 0,25 l	3,80 €
141	GINGER ALE ⁷		Flasche 0,25 l	3,80 €
142	ORANGENSAFT		0,3 l	4,30 €
143	APFELSAFT		0,3 l	4,30 €
144	ANANASSAFT		0,3 l	4,30 €
145	TOMATENSAFT	Flasche 0,2 l		3,50 €
146	BANANENNEKTAR		0,3 l	4,30 €
147	KIRSCHNEKTAR		0,3 l	4,30 €
148	KIBA(Kirsch-Bananennektar)		0,3 l	4,30 €
149	APFELSAFTSCHORLE		0,3 l	4,30 €
109	RHABARBERSCHORLE		Flasche 0,33 l	4,50 €

Biere vom Fass

150	BERLINER PILSNER		0,3 l	3,90 €
151	BERLINER PILSNER		0,4 l	4,60 €
152	RADEBERGER PILS		0,3 l	3,90 €
153	RADEBERGER PILS		0,4 l	4,60 €
154	MÄRKISCHER LANDMANN SCHWARZBIER		0,3 l	4,00 €
155	MÄRKISCHER LANDMANN SCHWARZBIER		0,4 l	4,70 €
159	WEIHENSTEPHANER HEFEWEIßBIER vom Fass		0,5 l	5,20 €
160	SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN vom Fass		0,5 l	5,20 €
161	WEIHENSTEPHANER HEFEWEIßBIER		0,5 l	5,20 €
	ALKOHOLFREI VOM FASS			

Flaschenbiere

156	CLAUSTHALER ALKOHOLFREI		Flasche 0,33 l	3,90 €
162	SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI		Flasche 0,5 l	5,10 €
163	SCHÖFFERHOFER KRISTALLWEIZEN		Flasche 0,5 l	5,10 €
209	BERLINER WEISSE grün oder rot		Flasche 0,33 l	4,50 €

Sekt / Prosecco / Champagner

180	PROSECCO SCAVI & RAY		Flasche 0,75 l	26,90 €
183	PROSECCO PICCOLO SCAVI & RAY		Flasche 0,2 l	7,90 €
180	ROTKÄPPCHEN		Flasche 0,75 l	16,90 €
	halbtrocken oder trocken			
181	FÜRST VON METTERNICH		Flasche 0,75 l	27,90 €
	SEKT RIESLING TROCKEN			
182	FÜRST VON METTERNICH		Flasche 0,2 l	7,90 €
	PICCOLO SEKT RIESLING TROCKEN			
184	MOËT & CHANDON		Flasche 0,75 l	129,00 €

Spirituosen / Liköre

164	JÄGERMEISTER	2 cl	35% vol.	3,00 €
165	UNDERBERG	2 cl	44% vol.	3,00 €
166	RAMAZZOTTI	4 cl	30% vol.	4,50 €
167	FERNET BRANCA ³	2 cl	40% vol.	3,00 €
168	METAXA 7 Sterne ³	2 cl	40% vol.	5,90 €
169	METAXA GRANDE FINE ³	2 cl	40% vol.	7,90 €
170	MALTESER KREUZ AQUAVIT	2 cl	40% vol.	3,00 €
171	WILLIAMSBIERNE	2 cl	38% vol.	3,50 €
172	BAILEYS ³	4 cl	17% vol.	4,90 €
173	AMARETTO	2 cl	28% vol.	3,00 €
174	WHISKY SIMPLE	2 cl	40% vol.	5,00 €
175	WHISKY SPECIAL	2 cl	40% vol.	7,50 €
176	REMY MARTIN	2 cl	40% vol.	9,90 €
177	WODKA SIMPLE	2 cl	40% vol.	4,50 €
185	WODKA SPECIAL	2 cl	40% vol.	7,00 €

Offene Weine

Weißweine

- 186 **CHARDONNAY**
fruchtig, trockener Qualitätswein
Aromen von Zitrusbäumen mit einem Hintergrund
von Tabak und Nuss.
- Glas 0,2 l 6,50 €
0,5 l 13,90 €
- 188 **MOSCHOFILERO**
Erfrischend, trocken, mit lebhaften Blumen- und Früchtearomen und
einem delikaten, ausgewogenen Gaumen mit dem frischen,
reinen Geschmack von Zitrusfrüchten
- Glas 0,2 l 6,30 €
0,5 l 13,50 €
- 197 **RETSINA**
Ein geharzter trockener Weißwein mit dem
typischen Pinienaroma in Duft und Geschmack.
- Flasche 0,5 l 13,50 €
- 198 **IMIGLYKOS**
Dieser liebeliche Wein hat eine glänzende goldgelbe Farbe,
mit einem leichten und süßen Geschmack
nach verschiedenen Früchten.
- Glas 0,2 l 6,30 €
0,5 l 13,50 €

Rosèwein

- 190 **RODITIS**
leichter, trockener Rosèwein
- Glas 0,2 l 6,30 €
0,5 l 13,50 €

Rotweine

- 192 **MERLOT**
Qualitätswein trocken
Starkes dunkles Violett mit eindrucksvollen purpurroten
Farbtönen. Aromen reifer roter Trauben und Mokka.
- Glas 0,2 l 6,50 €
0,5 l 13,90 €
- 199 **APELIA BLACK LABEL**
ein lieblicher roter Wein mit leichtem und frischem Geschmack.
- Glas 0,2 l 6,50 €
0,5 l 13,90 €
- 194 **AGIORGITIKO**
Ein trockener Wein hat eine tief rubinrote Farbe und einen samtigen Geschmack,
mit Aromen aus reifen Früchten und Gewürzen.
- Glas 0,2 l 6,30 €
0,5 l 13,50 €
- 196 **LAMBRUSCO**
lieblicher Schaumwein
- Glas 0,2 l 6,50 €
0,5 l 13,50 €

Zusatzstoff: 1=coffeinhaltig, 2=chininhaltig, 3=mit Farbstoff, 4=mit Konservierungstoff Benzoesäure,

5=mit Antioxidationsmittel, 6=mit Süßungsmittel, 7=mit Ingwerextrakt

8=enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam E951), 11=mit Säuerungsmittel E330/E331

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung!

Cocktails finden Sie in unserer separaten Karte.