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 oder bianco	14,4% vol.	5cl	**6,00 €**
111	**CAMPARI**[3] mit Orangensaft oder Soda	25% vol.	0,2 l	**7,80 €**
113	**APEROL SPRITZ**[2,3]	15% vol.	0,2 l	**8,50 €**
114	**GLAS SEKT**	12,5% vol.	0,1 l	**3,90 €**
115	**PROSECCO**	10,5% vol.	0,1 l	**4,50 €**
700	**LILLET VIVE** Lillet, Tonic, Gurkenscheibe und Minze	17% vol.	0,2 l	**8,00 €**
701	**LILLET BERRY** Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry und Waldfrüchte	17% vol.	0,2 l	**8,50 €**
704	**HUGO** Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Soda	6,9% vol.	0,2 l	**8,00 €**
705	**OUZO 12 AUF EIS**	40% vol.	4 cl	**5,90 €**
706	**TSIPOURO**	40% vol.	4 cl	**6,50 €**

Kalte Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Ciabattabrot.

1 **TARAMAS** **7,90 €**
Fischrogencrème vom Kabeljau, angemacht mit Zwiebeln und Olivenöl

4 **FETAKÄSE** **8,90 €**
mit griechischem Olivenöl, Oregano und Zwiebeln

5 **TIROKAFTERI** **8,90 €**
Fetakäsemousse, angemacht mit Paprika und Olivenöl

6 **OLIVEN AUS KALAMATA** **7,50 €**
verfeinert mit Olivenöl und Oregano

7 **RINDERCARPACCIO** **15,50 €**
mit Rucola, Parmesankäse,
verfeinert mit Balsamicodressing

8 **KALTE MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE** **16,50 €**
FÜR EINE PERSON
Tirokafteri, Taramas, Tzatziki, Oliven, Fetakäse,
Blattsalat der Saison mit Tomaten und Gurken

Warme Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Ciabattabrot.

14 **BABY KALAMARIS** **14,50 €**
in der Pfanne gebraten

15 **AUBERGINEN** **10,80 €**
gebraten mit Knoblauch-Tomatensauce
und Tzatziki

16 **CHAMPIGNONS METAXA** **10,90 €**
gefüllt mit Fetakäse,
in Metaxasauce, mit Käse[3] überbacken

17 **CHAMPIGNONS SPANAKI** **11,40 €**
gefüllt mit Blattspinat,
Sauce Bearnaise überzogen
und geriebenem Käse[3] überbacken

18 **FETA FOURNOU** **10,90 €**
aus dem Backofen, mit Cherrytomaten,
Zwiebeln und griechischem Olivenöl

19 **HALLOUMI** **11,20 €**
gegrillter, zypriotischer Bergkäse
auf einem Salatbouquet,
mit Balsamicodressing verfeinert

20 **ZIEGENKÄSE IM BLÄTTERTEIG (2 Stück)** **11,40 €**
ummantelt mit Sesam und Honig

21 **KNOBLAUCHBROT (4 Stück)** **5,80 €**
Ciabattabrot, verfeinert mit frischem Knoblauch

22 **ZUCCHINI** **9,90 €**
gebraten, dazu Tzatziki

24 **WARME MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE FÜR 1 PERSON** **18,50 €**
eine Variation aus warmen Vorspeisen
Zucchini, Auberginen, Saganaki,
Zucchinibällchen, gefüllte Paprika
und Champignons, dazu Tzatziki

Suppen

hausgemacht & lecker

25 **TOMATENSUPPE** 6,50 €

26 **HÜHNERSUPPE** 6,50 €

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Ciabattabrot.

Salate

etwas frisches & knackiges…

28 **LAMMFILET-SALAT** **23,50 €**
Lammfilets vom Neuseeländischen Weidelämmern,
dazu Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit Honig
& Sesam, auf einer Bio-Salatvariation, garniert mit Parmesan,
Cherrytomaten & Balsamico-Dressing

29 **CHORIATIKI-original griechischer Salat** **14,90 €**
mit Tomaten, Gurken, Paprika,
Zwiebeln, Oliven, Peperoni
Fetakäse und griechischem Olivenöl

30 **LACHSFILET-SALAT** **22,90 €**
gegrilltes Norwegisches Lachsfilet, auf einer Bio-Salatvariation,
mit Tomaten, Gurken & Balsamico-Dressing

31 **CHEF-SALAT** **21,90 €**
Rinderhüftsteak gegrillt, auf einer Bio-Salatvariation
Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Ziegenkäse im Blätterteig
verfeinert mit Sesam und Honig, Balsamico-Dressing

32 **HÄHNCHENBRUSTFILET-SALAT** **20,90 €**
saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet,
dazu Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit
Honig & Sesam, auf einer Bio-Salatvariation,
garniert mit Parmesan, Cherrytomaten & Balsamico-Dressing

33 **CAESAR-SALAT** **14,50 €**
Mix aus Rucola und Romasalat, mit Parmesan, Croutons,
und Caesar-Dressing
mit gegrillten Hähnchenbrustfilet **+6,00 €**

35 **PUTENBRUSTFILET-SALAT** **18,50 €**
Salatmix der Saison, Cherrytomaten, Gurken,
Zwiebeln, gegrilltes Putenbrustfilet
und hausgemachtes Olivenöl-Balsamicodressing

Fischspezialitäten

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

36 **ZANDERFILET** **24,90 €**
gebraten, mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere

37 **FRISCHES NORWEGISCHES LACHSFILET VOM GRILL** **26,90 €**
serviert mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere

38 **BABY KALAMARIS** **23,90 €**
gebraten in der Pfanne,
dazu Tzatziki und Pommes frites

39 **DORADENFILET** **26,90 €**
serviert mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere

40 **GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN AM SPIEß** **26,50 €**
mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere

42 **FISCHPLATTE ORANKESEE** **28,90 €**
gegrilltes Lachsfilet mit 3 Garnelen,
serviert mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere

Grillgerichte

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

45 **SCHWEINEFILET** **22,50 €**
gegrillt, dazu Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln

46 **SCHWEINEFILET GEMISTO** **24,50 €**
gefüllt mit Fetakäse, Tomate, Paprika und
Metaxasauce überzogen, dazu Pommes frites

47 **RIESEN-SCHWEINEFILET-SPIESS** **23,50 €**
dazu Kräuterbutter, Tzatziki und Knoblauchkartoffeln

48 **FILET-TELLER** **32,90 €**
Schweinefilet, Lammfilet, Argentinisches Rinderfilet,
dazu Kräuterbutter und Backkartoffel mit Sauerrahm

49 **MIXTELLER I** **18,90 €**
Hähnchenbrustfilet, Schweinesteak,
dazu Metaxassauce und Pommes frites

50 **MIXTELLER II** **25,80 €**
Schweinesteak, Lammsteak, Schweinefiletspieß,
dazu Kräuterbutter und Knoblauchkartoffeln, dazu Tzatziki

51 **STEAKPLATTE** **26,50 €**
Rumpsteak, Schweinesteak, Putensteak,
dazu Kräuterbutter und Knoblauchkartoffeln

52 **KALBSLEBER** **22,90 €**
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Kartoffelpüree

53 **MIXTELLER III** **24,90 €**
Schweinesteak, Schweinefilet, Suzuki (Hacksteak),
mit Metaxasauce überzogen, dazu Pommes frites

54 **MIXTELLER IV** **20,50 €**
Schweinefiletspieß, kleines Bifteki, Tzatziki,
dazu Pommes frites

Geflügel vom Grill

55 **HÄHNCHENBRUSTFILET** **18,50 €**
mit Tzatziki, Kritharaki (Reisnudeln)
oder Pommes frites nach Wahl

56 **HÄHNCHENBRUSTFILET** **22,90 €**
gefüllt mit Blattspinat, Fetakäse
und Sauce Bearnaise überzogen, dazu Pommes frites

57 **PUTENBRUSTFILET** **19,50 €**
mit Tzatziki, dazu Knoblauchkartoffeln

Lammspezialitäten

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

60 **LAMMKARREÈ -das Beste vom Lamm-** **29,90 €**
dazu Knoblauchkartoffeln
Beilagenänderung wahlweise: Backkartoffel mit Sauerrahm,
Rosmarinkartoffeln, Pommes frites oder Kritharaki (Reisnudeln)

62 **LAMMRÜCKENSTEAK** **28,50 €**
gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse,
mit Sauce Bearnaise überzogen, dazu Pommes frites

63 **LAMMPLATTE** **32,90 €**
Lammkarreè, Lammspiess, Lammfilet,
mit Knoblauchkartoffeln und Tzatziki

64 **LAMMFILET** **30,90 €**
serviert mit Kräuterbutter und
Backkartoffel mit Sauerrahm

65 **SAFTIGES LAMMSTEAK** **28,90 €**
mit geriebenem Fetakäse, Tomatenscheiben
und Metaxasauce überbacken, dazu Pommes frites

Überbackene Gerichte

70 **RINDERHÜFTSTEAK** **24,90 €**
mit geriebenem Fetakäse, Tomatenscheiben
und Metaxasauce überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln

71 **HÄHNCHENBRUSTFILET** **24,50 €**
mit geriebenem Fetakäse, Tomatenscheiben
und Metaxasauce überbacken, dazu Pommes frites

72 **PUTENBRUSTFILET** **21,90 €**
mit Metaxasauce und Käse[3] überbacken,
dazu Pommes frites

73 **HÄHNCHENBRUSTFILET** **22,50 €**
mit Ananas, Metaxasauce und Käse[3] überbacken,
dazu Pommes frites
(auch ohne Ananas bestellbar)

Schnitzel

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

75	**KALBSSCHNITZEL** mit hausgemachten Kartoffelpüreè	**24,50 €**
	mit Preiselbeersauce	**+3,50 €**
	mit Metaxasauce	**+4,50 €**
77	**SCHWEINESCHNITZEL** dazu Pommes frites	**16,90 €**

Argentinische Rinderfilets & Rindersteaks

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

79	**ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK** aus dem Herzen der Hüfte	**(200g)**	**24,50 €**
80	**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** vom ausgewählten jungen Rind	**(180g)** **(250g)**	**29,90 €** **32,90 €**
83	**ARGENTINISCHES RINDERFILET** aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind	**(180g)** **(250g)**	**33,90 €** **37,90 €**

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-Kräuterdressing.

85 **SCHWEINEFILETSPIEß** **16,50 €**
mit Kräuterbutter und Pommes frites

86 **HÄHNCHENSCHNITZEL** **15,50 €**
dazu Pommes frites

87 **KLEINER MIXTELLER** **16,90 €**
Schweinesteak, Suzuki (Hacksteak)
mit Metaxasauce und Pommes frites

88 **KALBSLEBER** **18,90 €**
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Kartoffelpüree

90 **LAMMSPIESS** **18,90 €**
mit Kräuterbutter, Tzatziki und Knoblauchkartoffeln

Nudelgerichte

97 **LINGUINI GARIDA** **23,90 €**
Black Tiger Garnelen in einer leichten mediterranen Sauce
und getrocknete Tomaten

99 **PARPADELLE SOLOMO** **22,90 €**
Bandnudeln in einer feinen Sahnesauce und Cherrytomaten,
mit gegrillten Lachsfiletstücken

Vegetarische Gerichte

95 **MEDITERRAN VEGETARISCH** **16,90 €**
eine Variation aus verschiedenen Gemüsesorten
und Kartoffeln aus dem Backofen mit geriebenem Fetakäse

89 **PARPADELLE LACHANIKA** **18,90 €**
Bandnudeln mit verschiedenem mediterranem Gemüse

98 **PASTA GRÈCKO** **19,50 €**
Parpadelle mit Fetakäse, Rucola, getrocknete Tomaten,
in einer leichten Tomaten-Sahnesauce

Beilagen & Saucen Extra

100 **BACKKARTOFFEL MIT SAUERRAHM** 5,80 €
101 **POMMES FRITES** 4,50 €
102 **KNOBLAUCH-KARTOFFELN** 5,60 €
103 **ROSMARINKARTOFFELN** 5,80 €
105 **KARTOFFELPÜREÉ** 4,90 €
990 **KROKETTEN** 4,50 €
991 **KRITHARAKI** (Reisnudeln) 4,90 €
992 **SPINAT** 4,90 €
993 **RÖSTZWIEBELN** 3,90 €
104 **GEMÜSE** 5,90 €
eine Variation aus Blumenkohl,
Brokkoli und Möhren

106 **PFEFFERSAUCE** 4,50 €
107 **METAXASAUCE** 4,50 €
108 **SAUCE BEARNAISE** 4,50 €

Alkoholfreie Getränke

130	COCA COLA [1,3]	0,3 l	4,30 €
200	COLA ZERO [(1,3,8,11)]	0,3 l	4,30 €
132	FANTA [3,5]	0,3 l	4,30 €
133	SPRITE [11]	0,3 l	4,30 €
134	SPEZI [1,3,5]	0,3 l	4,30 €
228	FASSBRAUSE	Flasche 0,33 l	4,50 €
135	SELTERS CLASSIC	Flasche 0,25 l	3,50 €
178	SELTERS MEDIUM	Flasche 0,25 l	3,50 €
136	SELTERS NATURELL	Flasche 0,25 l	3,50 €
137	SELTERS CLASSIC	Flasche 0,75 l	7,50 €
179	SELTERS MEDIUM	Flasche 0,75 l	7,50 €
138	SELTERS NATURELL	Flasche 0,75 l	7,50 €
139	BITTER LEMON[2]	Flasche 0,25 l	4,00 €
140	TONIC WATER[2]	Flasche 0,25 l	4,00 €
141	GINGER ALE[7]	Flasche 0,25 l	4,00 €
142	ORANGENSAFT	0,3 l	4,70 €
143	APFELSAFT	0,3 l	4,70 €
144	ANANASSAFT	0,3 l	4,70 €
146	BANANENNEKTAR	0,3 l	4,70 €
147	KIRSCHNEKTAR	0,3 l	4,70 €
148	KIBA (Kirsch-Bananennektar)	0,3 l	4,70 €
149	APFELSAFTSCHORLE naturtrüb	0,3 l	4,70 €
109	RHABARBERSCHORLE	Flasche 0,33 l	4,90 €
108	MARACUJASCHORLE	Flasche 0,33 l	4,90 €
241	KIRSCHSCHORLE	0,3 l	4,70 €

Biere vom Fass

150	**BERLINER PILSNER**	0,3 l	4,50 €
151	**BERLINER PILSNER**	0,4 l	5,00 €
152	**RADEBERGER PILS**	0,3 l	4,50 €
153	**RADEBERGER PILS**	0,4 l	5,00 €
154	**MÄRKISCHER LANDMANN** SCHWARZBIER	0,3 l	4,50 €
155	**MÄRKISCHER LANDMANN** SCHWARZBIER	0,4 l	5,00 €
159	**WEIHENSTEPHANER** HEFEWEIßBIER vom Fass	0,5 l	5,80 €
160	**SCHÖFFERHOFER** HEFEWEIZEN vom Fass	0,5 l	5,80 €
161	**WEIHENSTEPHANER** HEFEWEIßBIER ALKOHOLFREI VOM FASS	0,5 l	5,80 €

Flaschenbiere

156	**CLAUSTHALER** ALKOHOLFREI	Flasche 0,33 l	4,30 €
162	**SCHÖFFERHOFER** ALKOHOLFREI	Flasche 0,5 l	5,50 €
163	**SCHÖFFERHOFER** KRISTALLWEIZEN	Flasche 0,5 l	5,50 €
209	**BERLINER WEISSE** grün oder rot	Flasche 0,33 l	4,80 €

Sekt / Prosecco / Champagner

180	**PROSECCO SCAVI & RAY**	Flasche 0,75 l	**27,90 €**
183	**PROSECCO PICCOLO SCAVI & RAY**	Flasche 0,2 l	**7,90 €**
181	**FÜRST VON METTERNICH** SEKT RIESLING TROCKEN	Flasche 0,75 l	**28,90 €**
182	**FÜRST VON METTERNICH** PICCOLO SEKT RIESLING TROCKEN	Flasche 0,2 l	**7,90 €**
184	**MOÊT & CHANDON**	Flasche 0,75 l	**139,00 €**
180	**MOET & CHANDON ICE IMPERIAL**	Flasche 0,75 l	**149,00 €**

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	**WILLIAMSBIRNE**	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.	**8,00 €**
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.	**7,50 €**

Offene Weine

Weißweine

186 **CHARDONNAY**
fruchtig, trockener Qualitätswein
Aromen von Zitrusbäumen mit einem Hintergrund
von Tabak und Nuss.

Glas 0,2 l **7,20 €**
0,5 l **15,50 €**

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 **6,90 €**
0,5 l **14,90 €**

197 **RETSINA**
Ein geharzter trockener Weißwein mit dem
typischen Pinienaroma in Duft und Geschmack.

Flasche 0,5 l **14,50 €**

198 **IMIGLYKOS**
Dieser liebliche Wein hat eine glänzende goldgelbe Farbe,
mit einem leichten und süßen Geschmack
nach verschiedenen Früchten.

Glas 0,2 l **6,90 €**
0,5 l **14,90 €**

Rosèwein

190 **RODITIS**
leichter, trockener Rosèwein

Glas 0,2 l **6,90 €**
0,5 l **14,90 €**

Rotweine

192 **MERLOT**
Qualitätswein trocken
Starkes dunkles Violett mit eindrucksvollen purpurroten
Farbtönen. Aromen reifer roter Trauben und Mokka.

Glas 0,2 l **7,20 €**
0,5 l **15,50 €**

199 **APELIA BLACK LABEL**
ein lieblicher roter Wein mit leichtem und frischem Geschmack.

Glas 0,2 l **7,20 €**
0,5 l **15,50 €**

194 **AGIORGITIKO**
Ein trockener Wein hat eine tief rubinrote Farbe und einen samten Geschmack,
mit Aromen aus reifen Früchten und Gewürzen.

Glas 0,2 l **6,90 €**
0,5 l **14,90 €**

196 **LAMBRUSCO**
lieblicher Schaumwein

Glas 0,2 l **6,90 €**
0,5 l **14,90 €**

Zusatzstoff: 1=coffeinhaltig, 2=chininhaltig, 3=mit Farbstoff, 4=mit Konservierungsstoff Benzoesäure,
5=mit Antioxidationsmittel, 6=mit Süßungsmittel, 7=mit Ingwerauszügen
8=enhält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam E951), 11=mit Säuerungsmittel E330/E331
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung!
Cocktails finden Sie in unserer separaten Karte.