

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 - Café - 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	6,00 €
111	CAMPARI ³ mit Orangensaft <u>oder</u> 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 Fischrogencrème vom Kabeljau, angemacht mit Zwiebeln und Olivenöl	7,90 €
4	FETAKÄSE mit griechischem Olivenöl, Oregano und Zwiebeln	8,90 €
5	TIROKAFTERI Fetakäsemousse, angemacht mit Paprika und Olivenöl	8,90 €
6	OLIVEN AUS KALAMATA verfeinert mit Olivenöl und Oregano	7,50 €
7	RINDERCARPACCIO mit Rucola, Parmesankäse, verfeinert mit Balsamicodressing	15,50 €
8	KALTE MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE FÜR EINE PERSON Tirokafteri, Taramas, Tzatziki, Oliven, Fetakäse, Blattsalat der Saison mit Tomaten und Gurken	16,90 €

Warme Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Ciabattabrot.

14	BABY KALAMARIS in der Pfanne gebraten	14,80 €
15	AUBERGINEN gebraten mit Knoblauch-Tomatensauce und Tzatziki	10,90 €
16	CHAMPIGNONS METAXA gefüllt mit Fetakäse, in Metaxasauce, mit Käse ³ überbacken	11,40 €
17	CHAMPIGNONS SPANAKI gefüllt mit Blattspinat, Sauce Bearnaise überzogen und geriebenem Käse ³ überbacken	11,80 €
18	FETA FOURNOU aus dem Backofen, mit Cherrytomaten, Zwiebeln und griechischem Olivenöl	11,40 €
19	HALLOUMI gegrillter zypriotischer Bergkäse auf einem Salatbouquet, mit Granatapfelkerne, Sonnenblumenkerne und Balsamicodressing verfeinert	11,80 €
20	ZIEGENKÄSE IM FILOTEIG (2 Stück) goldbraun gebraten, veredelt mit Preiselbeeren, Sesam und Honig	11,90 €
21	KNOBLAUCHBROT (4 Stück) Ciabattabrot, verfeinert mit frischem Knoblauch	5,80 €
22	ZUCCHINI gebraten, dazu Tzatziki	9,90 €
24	WARME MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE FÜR 1 PERSON eine Variation aus warmen Vorspeisen Zucchini, Auberginen, Saganaki, Zucchinibällchen, gefüllte Paprika und Champignons, dazu Tzatziki	18,90 €

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
gegrillte Lammfilets vom Neuseeländischen Weidelämmern,
dazu Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit Honig
& Sesam, auf einer Bio-Salatvariation, garniert mit Parmesan,
Cherrytomaten & Balsamico-Dressing | 23,90 € |
| 29 | CHORIATIKI-original griechischer Salat
mit Tomaten, Gurken, Paprika,
Zwiebeln, Oliven, Peperoni
Fetakäse und griechischem Olivenöl | 14,90 € |
| 30 | LACHSFILET-SALAT
gegrilltes Norwegisches Lachsfilet, auf einer Bio-Salatvariation,
mit Tomaten, Gurken & Balsamico-Dressing | 23,90 € |
| 31 | CHEF-SALAT
gegrilltes Rinderhüftsteak, auf einer Bio-Salatvariation
Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Ziegenkäse im Blätterteig
verfeinert mit Sesam und Honig, Balsamico-Dressing | 22,90 € |
| 32 | HÄHNCHENBRUSTFILET-SALAT
saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet,
dazu Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit
Honig & Sesam, auf einer Bio-Salatvariation,
garniert mit Parmesan, Cherrytomaten & Balsamico-Dressing | 21,90 € |
| 33 | CAESAR-SALAT
Mix aus Rucola und Romasalat, mit Parmesan, Croutons,
und Caesar-Dressing
mit gegrillten Hähnchenbrustfilet | 14,50 €

+6,00 € |
| 35 | PUTENBRUSTFILET-SALAT
Salatmix der Saison, Cherrytomaten, Gurken,
Zwiebeln, gegrilltes Putenbrustfilet
und hausgemachtes Olivenöl-Balsamicodressing | 18,90 € |

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 Fische sauce
in einer Sauciere | 24,90 € |
| 37 | FRISCHES NORWEGISCHES LACHSFILET VOM GRILL
serviert mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fische sauce
in einer Sauciere | 26,90 € |
| 38 | BABY KALAMARIS
gebraten in der Pfanne,
dazu Tzatziki und Pommes frites | 24,90 € |
| 39 | DORADENFILET
serviert mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fische sauce
in einer Sauciere | 26,90 € |
| 40 | GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN AM SPIEß
mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fische sauce
in einer Sauciere | 26,90 € |
| 42 | FISCHPLATTE ORANKESEE
gegrilltes Lachsfilet mit 3 Garnelen,
serviert mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fische sauce
in einer Sauciere | 29,50 € |

Grillgerichte

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

45	SCHWEINEFILET mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	23,50 €
46	SCHWEINEFILET GEMISTO gefüllt mit Fetakäse, Tomate, Paprika und Metaxasauce überzogen, dazu Pommes frites	25,50 €
47	RIESEN-SCHWEINEFILET-SPIESS dazu Kräuterbutter, Tzatziki und Knoblauchkartoffeln	23,90 €
48	FILET-TELLER Schweinefilet, Lammfilet, Argentinisches Rinderfilet, dazu Kräuterbutter und Backkartoffel mit Sauerrahm	33,90 €
49	MIXTELLER I Hähnchenbrustfilet, Schweinesteak, dazu Metaxassauce und Pommes frites	19,80 €
50	MIXTELLER II Schweinesteak, Lammsteak, Schweinefiletspieß, dazu Kräuterbutter und Knoblauchkartoffeln, dazu Tzatziki	26,90 €
51	STEAKPLATTE Rumpsteak, Schweinesteak, Putensteak, dazu Kräuterbutter und Knoblauchkartoffeln	27,50 €
52	KALBSLEBER mit Röstzwiebeln und hausgemachten Kartoffelpüree	23,80 €
53	MIXTELLER III Schweinesteak, Schweinefilet, Suzuki (Hacksteak), mit Metaxasauce überzogen, dazu Pommes frites	24,90 €
54	MIXTELLER IV Schweinefiletspieß, kleines Bifteki, Tzatziki, dazu Pommes frites	21,50 €

Geflügel vom Grill

55	HÄHNCHENBRUSTFILET mit Tzatziki, Kritharaki (Reisnudeln) <u>oder</u> Pommes frites nach Wahl	19,50 €
56	HÄHNCHENBRUSTFILET gefüllt mit Blattspinat, Fetakäse und Sauce Bearnaise überzogen, dazu Pommes frites	23,90 €
57	PUTENBRUSTFILET mit Tzatziki, dazu Knoblauchkartoffeln	19,90 €

Lammspezialitäten

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

60	LAMMKARREË -das Beste vom Lamm- dazu Knoblauchkartoffeln Beilagenänderung wahlweise: Backkartoffel mit Sauerrahm, Rosmarinkartoffeln, Pommes frites oder Kritharaki (Reisnudeln)	29,90 €
62	LAMMRÜCKENSTEAK gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse, mit Sauce Bearnaise überzogen, dazu Pommes frites	28,90 €
63	LAMMPLATTE Lammkarreë, Lammspiess, Lammfilet, mit Knoblauchkartoffeln und Tzatziki	33,90 €
64	LAMMFILET serviert mit Kräuterbutter und Backkartoffel mit Sauerrahm	30,90 €
65	SAFTIGES LAMMSTEAK mit geriebenem Fetakäse, Tomatenscheiben und Metaxasauce überbacken, dazu Pommes frites	28,90 €

Überbackene Gerichte

70	RINDERHÜFTSTEAK mit geriebenem Fetakäse, Tomatenscheiben und Metaxasauce überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln	24,90 €
71	HÄHNCHENBRUSTFILET mit geriebenem Fetakäse, Tomatenscheiben und Metaxasauce überbacken, dazu Pommes frites	24,90 €
72	PUTENBRUSTFILET mit Metaxasauce und Käse ³ überbacken, dazu Pommes frites	22,50 €
73	HÄHNCHENBRUSTFILET mit Ananas, Metaxasauce und Käse ³ überbacken, dazu Pommes frites (auch ohne Ananas bestellbar)	22,90 €

Schnitzel

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

75	KALBSSCHNITZEL	24,50 €
	mit hausgemachten Kartoffelpüree	
	mit Preiselbeersauce	+3,50 €
	mit Metaxasauce	+4,50 €
77	SCHWEINESCHNITZEL	17,50 €
	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-Kräuterdressing.

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

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 mit Kräuterbutter und Pommes frites	16,90 €
86	HÄHNCHENSCHNITZEL dazu Pommes frites	15,80 €
87	KLEINER MIXTELLER Schweinesteak, Suzuki (Hacksteak) mit Metaxasauce und Pommes frites	17,90 €
88	KALBSLEBER mit Röstzwiebeln und hausgemachten Kartoffelpüree	18,90 €
90	LAMMSPIESS mit Kräuterbutter, Tzatziki und Knoblauchkartoffeln	18,90 €

Nudelgerichte

97	LINGUINI GARIDA Black Tiger Garnelen in einer leichten mediterranen Sauce und getrocknete Tomaten	24,50 €
99	PARPADELLE SOLOMO Bandnudeln in einer feinen Sahnesauce und Cherrytomaten, mit gegrillten Lachsfiletstücken	23,50 €

Vegetarische Gerichte

95	MEDITERRAN VEGETARISCH eine Variation aus verschiedenen Gemüsesorten und Kartoffeln aus dem Backofen mit geriebenem Fetakäse	17,90 €
89	PARPADELLE LACHANIKA Bandnudeln mit verschiedenem mediterranem Gemüse	18,90 €
98	PASTA GRÈCKO Parpadelle mit Fetakäse, Rucola, getrocknete Tomaten, in einer leichten Tomaten-Sahnesauce	20,90 €

Beilagen & Saucen Extra

100	BACKKARTOFFEL MIT SAUERRAHM	5,80 €	106	PFEFFERSAUCE	4,50 €
101	POMMES FRITES	4,50 €	107	METAXASAUCE	4,50 €
102	KNOBLAUCH- KARTOFFELN	5,60 €	108	SAUCE BEARNAISE	4,50 €
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 eine Variation aus Blumenkohl, Brokkoli und Möhren	5,90 €			

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		0,5 l	5,80 €
	ALKOHOLFREI VOM FASS			

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	Flasche 0,75 l	28,90 €
	SEKT RIESLING TROCKEN		
182	FÜRST VON METTERNICH	Flasche 0,2 l	7,90 €
	PICCOLO SEKT RIESLING TROCKEN		
184	MOËT & CHANDON	Flasche 0,75 l	139,00 €
180	MOËT & 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	WILLIAMSBRNE	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 liebeliche 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 Konservierungstoff Benzoesäure,

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

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.