



VORSPEISEN / STARTERS

RINDERKRAFTBRÜHE / CONSOMMÉ ^{A1, A12} **4,50 €**
mit Fleischnockerln und Gemüse / *with meatballs and vegetables*

„VEGETARISCHER SALAT“ / VEGETARIAN SALAD ^{A1, A4, A12} **10,90 €**
frische Salate der Saison mit Tomatenscheiben, Schlangengurken, gekochten Eiern und Quark-Kräuterdip, dazu reichen wir Baguette
fresh seasonal salads with tomato slices and cucumbers, cooked eggs, quark-herbs dip and fresh baguette

HAUPTSPESIEN / MAIN DISHES

GEMÜSEPFANNE „MEDITERRAN“ / MEDITERRANEAN VEGETABLE RICE PAN ^{A6} **10,80 €**
in Tomatensoße an Gewürzreis / *with tomato sauce and spiced rice*

SPITZKOHL LASAGNE / POINTED CABBAGE LASAGNE ^{A1, A4} **12,90 €**
an Weißweinrahm mit Blattsalaten der Saison
with white wine cream sauce and seasonal leaf salads

RUMPSTEAK VOM RINDERRÜCKEN / RUMPSTEAK ca. 250 g ^{A1, A4} **19,80 €**
mit kleinem Fettrand an Pfefferrahmsoße dazu reichen wir pommes frites
with a tender fat strip, pepper cream sauce and french fries

„ORANGE“ SCHNITZEL ^{A1, A4, A12} **12,80 €**
knusprige Hähnchenbrust in Cornflakespanade an frischen Salaten der Saison im Balsamico-Dressing, dazu reichen wir Baguette
crunchy chicken breast with a cornflakes breading, seasonal salad with balsamic dressing and baguette

SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL / SCHNITZEL OF PORK LOIN ^{A1, A4, A12} **14,80 €**
an Paprikarahmsoße dazu Pommes frites und gemischter Salat
with pepper cream sauce, french fries and mixed salad

„SCHWÄBISCHE FILETPFANNE“ / SWABIAN FILET PAN ^{A1, A4, A12} **15,90 €**
in Tranchen geschnittenes Schweinefilet auf Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat
slices of pork filet with cheese noodles, onions and salad

TAGLIATELLE AL CARTOCCIO ^{A1, A4, A6} **11,90 €**
mit Pilzen, Schweinefleischstreifen und Schinken in Sahnesoße
with mushrooms, pork strips, ham with cream sauce

ZWIEBELROSTBRATEN / TRADITIONAL SWABIAN ROAST BEEF ^{A1, A4, A12} **18,90 €**
an hausgemachten Spätzle mit Schmelzzwiebeln und Schwarzbiersoße
with onions and homemade spätzle and dark beer sauce

ORANGE-BURGER „GIANT“ ^{A1, A4, A12} **13,00 €**
saftig gegrillter Rindfleisch Burger auf Salat, Tomaten,- und Gurkenscheiben an zwei herzhaften Dips dazu knackige Speckscheiben und Spiegelei im Sesambrotchen mit Pommes frites und Knoblauch Kräuterdip
juicy beef with salad, tomato and cucumber slices, two dips, crunchy bacon slices and fried egg in sesame bread roll with french fries and garlic herb dip

KNUSPRIGE ENTENBRUST / CRISPY DUCK ^{A4} **17,80 €**
an Rotweinjus mit Butterbroccoli und hausgemachtem Rösti
with red wine gravy, butter broccoli and homemade fried grated potatoes

DESSERT

ZITRONENKÜCHLE „BLACK FOREST STYLE“ / LEMON CAKE „BLACK FOREST STYLE“ A1, A4, A12

an Beerenspiegel und geraspelter Schokolade
with berries and grated chocolate

4,80 €

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL / APPLE STRUDEL A1, A4, A6, A10

mit Vanillesoße, Eiskugel und Sahnehaube
with vanilla sauce, ice cream and whipped cream

7,90 €

Allergene

- A1 Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse
- A2 Erdnüsse/-erzeugnisse
- A3 Sellerie/-erzeugnisse
- A4 Milch/-erzeugnisse einschließlich Laktose
- A5 Krebstiere/-erzeugnisse
- A6 Schwefeldioxid und Sulfit
(wenn in bestimmten Konzentrationen
vorhanden, siehe Verordnung)
- A7 Lupine/-erzeugnisse
- A8 Soja/-erzeugnisse
- A9 Sesam/-erzeugnisse
- A10 Schalenfrüchte (Nüsse)/ -erzeugnisse
(betroffene Sorten sind in Verordnung
explizit aufgeführt)
- A11 Fisch/-erzeugnisse
- A12 Eier/-erzeugnisse
- A13 Senf/-erzeugnisse
- A14 Weichtiere/-erzeugnisse

Allergens

- A1 Cereals containing gluten
- A2 Peanuts and products thereof
- A3 Celery and products thereof
- A4 Milk and products thereof (including lactose)
- A5 Crustaceans and products thereof
- A6 Sulphur dioxide and sulphites at concen-
trations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre
- A7 Lupin and products thereof
- A8 Soybeans and products thereof
- A9 Sesame seeds and products thereof
- A10 Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews,
pecan nuts Brazil nuts, pistachio nuts, maca-
damia or Queensland nuts and products thereof
- A11 Fish and products thereof
- A12 Eggs and products thereof
- A13 Mustard and products thereof
- A14 Molluscs and products thereof



Dieselstraße 4
89231 Neu-Ulm

Tel. 0731 37 84 65 -70
info@orange-hotel.de

www.orange-hotel.de/restaurant



KLEINE SPEISEKARTE SMALL MENU

