



# ABENDKARTE

## Delikatessen von Montag bis Samstag

Warme Küche von 18:00 - 22:00 Uhr

### Vorspeisen

#### Feinstes Olivenöl

mit Brot  
3,00

#### Käse der Woche

mit frischen Trauben & Birnen Chutney  
11,50

#### Röstbrot (vegan)

wahlweise mit Erbsencreme & Mandeln oder Linsen-Mango-Currycreme  
5,50

#### Orfeos Tapasteller

mit Chorizo, Oliven, Tortilla, Crostini, Grillgemüse, Kichererbsencreme, Linsen-Mango-Currycreme, Erbsencreme, Käse & mediterranem Crostini  
8,50 für eine Person / 16,00 für zwei

#### Thunfisch Tranche Kreation

Feines Filet in Sesamkruste, warme Wassermelone und grüner Spargel in Sojareduktion an Salatbouquet  
13,80

### Hauptspeisen

#### Gratinierter Ziegenkäse

mit Calvados-Honig auf Rote Bete-Apfel-Tatar & Salatbouquet  
15,50

#### Lammrücken

mit Kräuterseitlingen, Röstkartoffeln an milder Knoblauchsauce & Portweinjus  
24,50

#### Bio-Dinkelravioli

mit Auberginen, gerösteten Pinienkernen, Basilikum in fruchtiger Tomatensauce & Rucolahaube  
klein 10,90 / groß 16,50

#### Orfeos hausgemachter veganer Burger

mit Auberginen-Dip & Salatbouquet  
17,50

#### Gulasch vom Hirsch

mit Preiselbeeren, Schoki, Haselnuss-Spätzle & Gemüse der Saison  
19,50

#### Maispoularde

mit Steinpilzfüllung, Spinat, Sherrysauce & Kartoffel Royal  
20,50

#### Norwegisches Lachsfilet

auf cremiger Orange-Chili-Polenta mit bunten Möhren, Fenchel & leichter Balsamico Sauce  
22,50

### Nachspeisen

#### Schokoladen-Baileys Tiramisu

6,50

#### Zitronengras Crème brûlée

mit Mango-Limetten-Salat  
7,50

Tagesgerichte finden Sie auf der Tafel im Restaurant.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise in Euro.