
AUJOURD'HUI



KEINE KÜCHE VON 15:00 – 17:30 UHR

Ein paar Kleinigkeiten gibt es auch
in der Küchenpause.

frisch gepresster Orangensaft	0,1 l	3,80
Croissant solo		3,50
Croissant mit Butter & Konfitüre		5,20

PETIT DÉJEUNER

petit

<i>Baguette mit Butter & Konfitüre</i>	5,20
--	------

pas petit

<i>Salami, Schinken, Käse, Quiche, Butter & Konfitüre</i>	11,80
---	-------

Casablanca

<i>Mangohummus, Müsli, Avocado, Sojajoghurt, Früchte, Mandelcreme & Konfitüre - vegan -</i>	15,50
---	-------

végétarien

<i>Spinatfrittata, diverser Käse, Müsli, Ziegenkäsecreme mit Honig, Früchte, Butter & Konfitüre</i>	15,50
---	-------

l'italien

<i>Italienischer Schinken, Salami, Spinatfrittata, Parmesan-Ei, Mozzarella & Basilikumcreme</i>	16,50
---	-------

Marseille

<i>Lachstatar, Thunfischmousse, Krabbencocktail, Spinatfrittata & Butter</i>	18,50
--	-------

grand für 2 Personen

<i>Schinken, Salami, diverser Käse, Lachstatar, Quiche, Basilikumcreme, Joghurt, Müsli, Butter & Konfitüre</i>	24,80
--	-------

de luxe für 2 Personen

Schinken, Salami, Pâté, Quiche, Spinatfrittata,
 diverser Käse, Müsli, Basilikumcreme, Lachstatar,
 Thunfischmousse, Krabbencocktail, Joghurt, Früchte,
 Butter, Konfitüre & Schokoladenkuchen 33,80

Ein Gruß aus Israel:
Shakshouka

Tomate, Paprika, Chili, Kumin, Eier & Feta
 - in der Pfanne serviert - 16,80

EXTRAS
Griechischer Joghurt

mit eingelegtem Obst und Granola 8,20

Müsli Orphée: Haferflocken, Äpfel &

pürierte Erdbeeren mit Schlagsahne 8,20

drei Rühreier, Butter und Baguette 7,80

Rühreier mit Hüttenkäse und Baguette 8,80

Rühreier mit Krabben und Baguette 10,80

Rühreier mit Tomate,

Champignons & Frühlingszwiebeln und Baguette 9,80

Zwei Spiegeleier mit Speck und Baguette 8,80

Basilikumcreme 3,20

Mangohumus 3,20

Ziegenkäsecreme mit Honig 3,20



CRÊPES DOUX/PIQUANTES

CRÊPES SÜSS/PIKANT

CRÊPES SÜSS	Nr. 1 mit Zimt & Zucker	6,80
	Nr. 2 mit Schokolade	7,80
	Nr. 3 mit Marillenmarmelade	8,80
	Nr. 4 „Suzette“ mit Orangenragout, Vanilleeis & flambiert mit Grand Marnier	14,80
	Nr. 5 „Ballett“ mit Schokolade & Nüssen, Vanilleeis & Sahne, mit Grand Marnier flambiert	14,80



CRÊPES PIKANT	Nr. 6 mit Blattspinat, Ricotta & Käse	14,80
	Nr. 7 mit Ratatouille & Käse	13,20
	Nr. 8 mit Schinken, Käse & Tomaten	14,20
	Nr. 9 mit Lachs, Blattspinat, Ricotta & Käse	16,20


NOS SOUPES

Soupe à l'oignon <i>Zwiebelsuppe</i>	7,40
<i>mit Käse überbacken</i>	8,70
Soupe de tomates <i>Tomatensuppe</i>	6,80


NOS SALADES

Kleiner Beilagensalat	7,80
»Nouvelle«	
<i>Mischsalat, Rucola, Ziegenkäsecroutons, Trauben & geröstete Kürbiskerne</i>	17,80
»Nizza«	
<i>Mischsalat, Paprika, Thunfisch, Kartoffeln, Eier & Oliven</i>	17,80
»Crevettes«	
<i>Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Mango & Avocado</i>	19,80



**NOS HORS
D'ŒUVRES**

Escargots à la basquaise

*Schnecken aus dem Häuschen mit Tomatenwürfeln,
Champignons, Knoblauch & Petersilie gratiniert*

6 Stück 14,80

12 Stück 20,80

Deux-fois-mousse

Lachstatar & Thunfischmousse 18,80

Coquille St. Jacques

Gratinierte Jakobsmuschel 20,80

Pâté de campagne

Hausgemachte Leberpastete 13,80

Quiche Lorraine

Französischer Speckkuchen & Salatbouquet 13,80

3 Aufstriche aus dem Süden Frankreichs

Basilikumcreme, Hummus

& Ziegenkäsecreme mit Honig 8,80

Vorspeise für Zwei

*Ital. Braten, Paté, Lachstatar, Thunfischmousse,
Frittata, Garnelen, Basilikumcreme, Oliven,*

Cornichons, Pecorino 29,80

VIANDE

Merguez frites
Gebratene Würstchen (aus Rind & Lamm)
mit Dijonsenf & Pommes frites 17,80
Côtelettes d'agneau
Lammkotletts
mit Rosmarinjus, Gemüse & Kartoffelgratin 29,80
Ein französischer Klassiker:
Coq au vin
Huhn in Rotwein mit Schalotten, Speck & Champignons
- Kartoffelpüree - 23,80
Boeuf Bourguignon
mit Schalotten, Speck & Champignons
in Rotwein geschmortes Rind
- Kartoffelpüree - 25,80
Biftek de veau
Das dünne Pariser Kalbssteak
mit Kartoffelgratin, Gemüse, Olivenöl & Rosmarin 26,80
Steak „Café de Paris“
Lendensteak 250g -natur- mit hausgemachten Pommes frites 27,80
Steak „Madagaskar“
Lendensteak 250g in grüner Pfeffersauce
mit Gemüse & Kartoffelgratin 29,80
Entrecôte
Das echte französische Entrecôte 330g
mit hausgemachten Pommes frites 30,80
- am Abend -
mit Sauce Béarnaise 32,80



**CRUSTACÉS
& POISSONS**

Die Legendäre aus Marseille:

La Bouillabaisse

Fischeintopf

mit Tomate, Safran, Noilly Prat & Sauce Rouille 31,80

auch kleiner, als Vorspeise 21,80

Crevettes à notre façon

Scharfe Garnelen mit Chili & Knoblauch 26,80

auch kleiner, als Vorspeise 18,80

Sandre

Gebratener Zander „Winzer Art“ mit Speck, Trauben,

Croutons, Rieslingsauce, Blattspinat & Kartoffeln 24,80

Poulpe grillé

Gegrillter Oktopus mit getrüffeltem Parmesan-Pommes 34,80

**LA CUISINE
VÉGÉTARIENNE**

Ratatouille

Französisches Gemüse 12,80

mit Käse gratiniert 14,80

Fromage de Brebis Corse

Korsischer Schafskäse

mit Olivenöl und Kräutern übergrillt & Salat 14,80

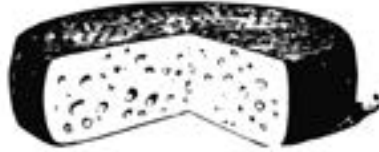
Purée de racine de persil

Petersilienwurzelpüree mit gebratenen Pilzen,

Salsa verde & Brotbrösel -Vegan- 18,80

Malfatti

Spinat-Ricotta-Nocken mit Salbeibutter, Parmesan & Salat ... 18,80

**FROMAGE****Käsesortiment aus Frankreichs Provinzen***mit Butter & Marillensenf*

3 Sorten	12,80
6 Sorten	19,80

DESSERT**Mousse au chocolat** 9,80**Crème brûlée** 9,80**Pavlowa***Mandelbaiser mit Pistazieneis, Schlagsahne & Himbeersauce ..* 9,80**Crêpe „Ballett“***mit Schokolade & Nüssen,**Vanilleis & Sahne, mit Grand Marnier flambiert* 14,80**Crème au citron vert***Gratinierte Limonencreme mit Beeren* 9,80

KLEINE ZWISCHENGERICHTE VON 15:00 – 17:30 UHR



Soupe de tomates	<i>Tomatensuppe</i>	6,80
Quiche Lorraine	<i>Französischer Speckkuchen & Salatbouquet</i>	13,80
Pâté de campagne	<i>Hausgemachte Leberpastete</i>	13,80
Ratatouille	<i>Französisches Gemüse</i>	12,80



LIEBER GAST!

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service.

Ihr Orphée

GETRÄNKE

CAFÉ	<p>Café 3,90</p> <p>Espresso 2,80</p> <p>Espresso macchiato 2,90</p> <p>Cappuccino 4,20</p> <p>Milchkaffee im Glas 4,30</p> <p>Café mit Schlag 4,50</p> <p>Café Calva 5,40</p> <p>Café Cointreau 5,40</p> <p>Aufpreis für Hafermilch 0,50</p>
SCHOKOLADE	<p>Kännchen Schokolade mit Sahne 6,20</p> <p>Tasse Schokoccino mit aufgeschäumter Milch 3,40</p>
TEE	<p>Aus den Hochlagen des Himalayas</p> <p>Bio Kännchen Darjeeling Premium SFTGTOP <i>blumig, würzig</i> 6,20</p> <p>Von den Bergen Sri Lankas</p> <p>Bio Kännchen Ceylon Storefield OP <i>kräftig, voll aromatisch</i> 6,20</p> <p>Aus dem größten Teeanbaugebiet der Welt</p> <p>Bio Kännchen Assam Rembeng TGfOP <i>würzig, kräftig, rot-braune Tasse</i> 6,20</p> <p>Bio Kännchen Earl Grey <i>italienische Zitrusfrucht auf weich-mildem Keemun</i> 6,20</p> <p>Bio Kännchen Grüner Tee Ming Feng Hao <i>traumhaftes Aroma, mit frisch gepflückten Jasminblüten</i> 6,20</p> <p>Bio Kännchen Grüner Tee China Sencha <i>klar, hell, weich und doch ein bisschen würzig</i> 6,20</p> <p>Das belebende und erfrischende Getränk aus der Wüste</p> <p>Bio Kännchen Touareg Grüner Tee & Nana Minze 6,20</p> <p>Südafrika: Kännchen Rooibos, kein Teein</p> <p>Bio <i>schmeckt mit Milch nach Karamell</i> 6,20</p>

GETRÄNKE

Kännchen Kamille, Minze, Kräuterhaustee	5,20
Kännchen Früchtetee	5,20
In der kalten Jahreszeit	
Kännchen Tee mit Rum	7,50
Heiße Zitrone	4,40

BIERE		
Chiemseer Hell (<i>vom Fass</i>)	0,2 l	2,90
Chiemseer Hell (<i>vom Fass</i>)	0,4 l	4,90
Dunkel, Hacker Pschorr	0,5 l	5,20
Hefeweizen	0,5 l	5,20
Leichtes Weizen	0,5 l	5,20
Rosenheimer Weizenbock (<i>nur saisonal</i>)	0,5 l	5,20
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	5,20
Hell, Hacker Pschorr alkoholfrei	0,5 l	5,20
Radler	0,5 l	5,20
Radler, Hacker Pschorr alkoholfrei	0,5 l	5,20
Radler Orphée (<i>Helles mit weißer Limo & Grenadine</i>)	0,3 l	4,80
Pils Auer Bräu Rosenheim (<i>in der Flasche</i>)	0,33 l	4,20

GETRÄNKE

APERITIFS

Gerwin's delight (<i>Ginger Ale mit Soda & Minze</i>)	0,2 l	6,50
Neli's delight (<i>Basilikumblütensirup, Tonic Water, Limette & Minze</i>)	0,2 l	6,50
Martini Floreale Sprizz (<i>Alkoholfreier Martini mit Apfelsaft, Soda & Zitrone</i>)	0,2 l	7,80
Martini Vibrante Sprizz (<i>Martini Vibrante alkoholfrei mit Tonic, Soda & Orange</i>)	0,2 l	7,80
Sprizz (<i>Weißwein, Aperol^l & Soda</i>)	0,2 l	8,50
Sprizz Sekt (<i>Sekt, Aperol^l & Soda</i>)	0,2 l	8,50
Hugo (<i>Weißwein, Soda, Holunder, Limette & Minze</i>)	0,2 l	8,50
Sekt Riesling - Pfalz - Flaschengärung	0,1 l	5,80
Crémant De Loire - Brut - Excellence	0,1 l	7,50
Crémant Rosé De Loire - Brut - Excellence	0,1 l	8,00
Kir der typische französische Aperitif aus Dijon (<i>Weißwein & Crème de Cassis</i>)	0,1 l	6,50
Kir „Orphée“ (<i>Sekt & Crème de Cassis</i>)	0,1 l	7,50
Ricard, Pernod^t, Pastis 51 (<i>mit Eiswasser</i>)	2 cl	5,80
Cynar^t (<i>aus Artischocken</i>)	5 cl	5,20
Martini , weiß, extra dry, rot,	5 cl	5,20
Portwein rot, weiß	5 cl	5,20
Sherry , süß, medium, trocken	5 cl	5,20
Campari Soda^t, Campari Orange^t	0,2 l	8,50
Wodka Lemon (<i>Absolut Vodka</i>)	0,2 l	10,50
Gin Tonic (<i>Bombay Sapphire</i>)	0,2 l	11,50
Gin Basil (<i>Crémant, Bombay Sapphire, Basilikumblütensirup & Limette</i>)	0,2 l	11,50

GETRÄNKE

LILLET®	Lillet Lemon <i>Lillet Blan, Bitter Lemon & Zitrone</i> 0,2 l	8,50
	Hugo <i>Lillet Blanc mit Holunder, Sekt, Minze & Limette</i> 0,2 l	8,50
	Vive <i>Lillet Blanc mit Tonic Water & Minze</i> 0,2 l	8,50
	Tonic <i>Lillet Rosé mit Tonic Water & Limette</i> 0,2 l	8,50
	Rouge <i>Lillet Rouge mit Bitter Lemon & Limette</i> 0,2 l	8,50
SPIRITUOSEN	Calvados 2 cl	4,80
	Cognac Remy Martin 2 cl	4,80
	Cognac Hennessy 2 cl	4,80
	Bas Armagnac 2 cl	7,00
	Spanischer Brandy (103er oder Veterano) 2 cl	4,80
	Cointreau 2 cl	4,80
	Fernet Branca 2 cl	4,80
	Ramazotti, Averna 2 cl	4,80
	Grappa très simple 2 cl	2,50
Grappa Nardini (weiß oder braun) 2 cl	4,80	
Grappa Barricata 2 cl	4,80	
OBSTBRÄNDE	Poire William, Vieille Prune 2 cl	4,90
	Brennerei Dirker, divers 2 cl	6,80
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	Spezi ^{1,2} 0,5 l	4,80
	weißes Limo 0,2 l	2,50
	Orangina 0,25 l	4,50
	Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola light ^{1,2} 0,2 l	4,20
	Schweppes: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2 l	4,20

GETRÄNKE

DIE HERRLICHE ERFRISCHUNG

Sirup mit Soda & Eis

Cassis, Grenadine ¹ , Basilikumblüte, Holunder, Ananas ¹ , Mango ¹ , Erdbeere ¹ , Heidelbeere	0,2 l	3,50
Cidre - Bio - (<i>französischer Apfelmost</i>)	0,2 l	5,20
Cidre - Bio - mit Crème de Cassis (<i>Kir Breton</i>)	0,2 l	6,20

SÄFTE

Apfelsaft / Orangensaft	0,2 l	3,20
Apfelschorle / Orangenschorle	0,2 l	2,80
.....	0,4 l	4,80
Traubensaft	0,2 l	3,80
Johannisbeernektar	0,2 l	3,80
Kirschnektar	0,2 l	3,80
Rhabarbernektar	0,2 l	3,80
Maracujanektar	0,2 l	3,80
Tomatensaft	0,2 l	3,80
Alle Säfte auch als Schorle	0,2 l	3,80
.....	0,4 l	5,20

WASSER

Tafelwasser , ³ spritzig oder still	0,25 l	3,20
.....	0,5 l	4,90
.....	1 l	7,50
Adelholzener „Gourmet“ still oder spritzig	0,25 l	3,80

¹mit Farbstoff ²coffeinhaltig ³Grander-Wasser