
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	3,00
Croissant solo		3,00
Croissant mit Butter & Konfitüre		4,80

PETIT DÉJEUNER

petit

<i>Baguette mit Butter & Konfitüre</i>	4,80
--	------

pas petit

<i>Salami, Schinken, Käse, Quiche, Butter & Konfitüre</i>	10,50
---	-------

Casablanca

<i>Mangohummus, Müsli, Avocado, Sojajoghurt, Früchte, Mandelcreme & Konfitüre - vegan -</i>	14,50
---	-------

végétarien

<i>Spinatfrittata, diverser Käse, Müsli, Ziegenkäsecreme mit Honig, Früchte, Butter & Konfitüre</i>	14,50
---	-------

l'italien

<i>Italienischer Schinken, Salami, Spinatfrittata, Parmesan-Ei, Mozzarella & Basilikumcreme</i>	15,50
---	-------

Marseille

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

grand für 2 Personen

<i>Schinken, Salami, diverser Käse, Lachstatar, Quiche, Basilikumcreme, Joghurt, Obstsalat, Müsli, Butter & Konfitüre</i>	20,80
---	-------

de luxe für 2 Personen

Schinken, Salami, Pâté, Quiche, Spinatfrittata,
 diverser Käse, Müsli, Basilikumcreme, Lachstatar,
 Thunfischmousse, Krabbencocktail, Joghurt, Früchte,
 Butter, Konfitüre & Schokoladenkuchen 29,80

Ein Gruß aus Israel:
Shakshouka

Tomate, Paprika, Chili, Kumin, Eier & Feta
 - in der Pfanne serviert - 14,80

EXTRAS

Joghurt mit frischen Früchten 5,40

Obstsalat 5,80

Müsli Orphée: Haferflocken, Äpfel &
 pürierte Erdbeeren mit Schlagsahne 7,80

drei Rühreier 5,80

Rühreier mit Hüttenkäse 7,40

Rühreier mit Krabben 8,80

Rühreier mit Tomate,
 Champignons & Frühlingszwiebeln 8,80

Zwei Spiegeleier mit Speck 7,80

Basilikumcreme 3,00

Mangohumus 3,00

Ziegenkäsecreme mit Honig 3,00



CRÊPES SÜSS	Nr. 1 mit Zimt & Zucker	5,50
	Nr. 2 mit Schokolade	6,50
	Nr. 3 mit Marillenmarmelade	7,50
	Nr. 4 „Suzette“ mit Orangenragout, Vanilleeis & Grand Marnier flambiert	12,80
	Nr. 5 „Ballett“ mit Schokolade, Nüssen, Vanilleeis & Sahne, mit Grand Marnier flambiert	12,80



CRÊPES PIKANT	Nr. 6 mit Blattspinat, Ricotta & Käse	11,80
	Nr. 7 mit Ratatouille & Käse	11,80
	Nr. 8 mit Schinken, Käse & Tomaten	12,80
	Nr. 9 mit Lachs, Blattspinat, Ricotta & Käse	13,80


NOS SOUPES

Soupe à l'oignon <i>Zwiebelsuppe</i>	6,20
<i>mit Käse überbacken</i>	7,80
Soupe de tomates <i>Tomatensuppe</i>	5,80


NOS SALADES

Kleiner Beilagensalat	5,80
»Nouvelle«	
<i>Mischsalat, Rucola, Ziegenkäsecroutons, Trauben & geröstete Kürbiskerne</i>	16,50
»Nizza«	
<i>Mischsalat, Paprika, Thunfisch, Kartoffeln, Eier & Oliven</i>	16,50
»Crevettes«	
<i>Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Mango & Avocado</i>	18,50


**NOS HORS
D'ŒUVRES**
Escargots à la basquaise
*Schnecken aus dem Häuschen mit Tomatenwürfeln,
Champignons, Knoblauch & Petersilie gratiniert*

6 Stück 11,80

12 Stück 18,80

Deux-fois-mousse
Lachstatar & Thunfischmousse 17,50

Coquille St. Jacques
Gratinierte Jakobsmuschel 17,80

Pâté de campagne
Hausgemachte Leberpastete 12,50

Quiche Lorraine
Französischer Speckkuchen 9,80

3 Aufstriche aus dem Süden Frankreichs
Basilikumcreme, Mangohummus
& Ziegenkäsecreme mit Honig 7,80

Vorspeise für Zwei
*Ital. Braten, Paté, Lachstatar, Thunfischmousse,
Frittata, Garnelen, Basilikumcreme, Oliven,*
Cornichons, Pecorino 24,80

VIANDE



Merguez frites

Gebratene Würstchen (aus Rind & Lamm)

mit Dijonsenf & Pommes frites 12,80

Côtelettes d'agneau

Lammkotletts

mit Rosmarinjus, Gemüse & Kartoffelgratin 24,80

Ein französischer Klassiker:

Coq au vin

Huhn in Rotwein mit Schalotten, Speck & Champignons

- Kartoffelpüree - 19,80

Boeuf Bourguignon

Mit Schalotten, Speck & Champignons

in Rotwein geschmortes Rind

- Kartoffelpüree - 20,80

Biftek de veau

Das dünne Pariser Kalbssteak

mit Kartoffelgratin, Gemüse, Olivenöl & Rosmarin 24,80

Steak „Café de Paris“

Lendensteak -natur- mit hausgemachten Pommes frites 26,80

Steak „Madagaskar“

Lendensteak in grüner Pfeffersauce

mit Gemüse & Kartoffelgratin 28,80

Entrecôte

Das echte französische Entrecôte

mit hausgemachten Pommes frites 27,80

- am Abend -

mit Sauce Béarnaise 29,80



**CRUSTACÉS
& POISSONS**

Die Legendäre aus Marseille:

La Bouillabaisse

Fischeintopf

mit Tomate, Safran, Noilly Prat & Sauce Rouille 28,80

auch kleiner, als Vorspeise 18,80

Crevettes à notre façon

Scharfe Garnelen mit Chili & Knoblauch 24,80

auch kleiner, als Vorspeise 18,80

Carrelet

Scholle mit Kapern, Zitrone, Salzkartoffeln & Blattspinat 19,80

Poulpe grillé

Gegrillter Oktopus mit getrüffeltem Parmesan-Pommes 30,80

**LA CUISINE
VÉGÉTARIENNE**

Ratatouille

Französisches Gemüse 10,80

mit Käse gratiniert 12,80

Fromage de Brebis Corse

Korsischer Schafskäse

mit Olivenöl und Kräutern übergrillt & Salat 12,80

Purée de racine de persil

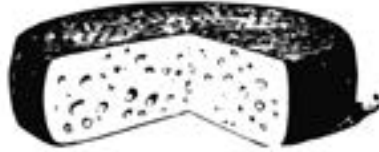
Petersilienwurzelpüree mit gebratenen Pilzen,

Salsa verde & Brotbrösel -Vegan- 17,80

Malfatti

Spinat-Ricotta-Nocken mit Salbeibutter

& Parmesan - kleiner Salat - 16,80



FROMAGE

Käsesortiment aus Frankreichs Provinzen

mit Butter & Marillensenf

3 Sorten 10,50

6 Sorten 18,50

DESSERT

Mousse au chocolat 7,50

Crème brûlée 8,50

Pavlowa

Mandelbaiser mit Pistazieneis, Schlagsahne & Himbeersauce .. 9,80

Crêpe „Suzette“

mit Orangenvagout, Vanilleeis & Grand Marnier flambiert ... 12,80

Crêpe „Ballett“

mit Schokolade, Nüssen, Vanilleeis & Sahne,

mit Grand Marnier flambiert 12,80

KLEINE ZWISCHENGERICHTE VON 15:00 – 17:30 UHR



Soupe de tomates	<i>Tomatensuppe</i>	5,80
Quiche Lorraine	<i>Französischer Speckkuchen</i>	9,80
Pâté de campagne	<i>Hausgemachte Leberpastete</i>	12,50
Ratatouille	<i>Französisches Gemüse</i>	10,80



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	Café	3,50
	Espresso	2,00
	Espresso macchiato	2,20
	Cappuccino	3,70
	Milchkaffee im Glas	3,90
	Café mit Schlag	3,90
	Café Calva	5,20
	Café Cointreau	5,20

Aufpreis für Hafermilch 0,50

SCHOKOLADE	Kännchen Schokolade mit Sahne	5,50
	Tasse Schokoccino mit aufgeschäumter Milch	3,00

TEE	Aus den Hochlagen des Himalayas	
	Bio Darjeeling Premium SFTGTOP <i>blumig, würzig</i>	5,50
	Von den Bergen Sri Lankas	
	Bio Ceylon Storefield OP <i>kräftig, voll aromatisch</i>	5,50
	Aus dem größten Teeanbaugebiet der Welt	
	Bio Assam Rembeng TGFOP <i>würzig, kräftig, rot-braune Tasse</i>	5,50
	Bio Earl Grey <i>italienische Zitrusfrucht auf weich-mildem Keemun</i>	5,50
	Bio Grüner Tee Ming Feng Hao <i>traumhaftes Aroma, mit frisch gepflückten Jasminblüten</i>	5,50
	Bio Grüner Tee China Sencha <i>klar, hell, weich und doch ein bisschen würzig</i>	5,50
	Das belebende und erfrischende Getränk aus der Wüste	
Bio Touareg Grüner Tee & Nana Minze	5,50	
Südafrika: Rooibos , kein Teein		
Bio <i>schmeckt mit Milch nach Karamell</i>	5,50	

GETRÄNKE

Kamille, Minze, Kräuterhaustee	4,70
Früchtetee	4,70
Chai latte (<i>indischer Gewürztee mit aufgeschäumter Milch</i>)	4,40
Zur inneren Sammlung Ayurveda Tee	
Golden Temple (<i>im Beutel</i>)	
Klarer Geist	4,70
Echinacea	4,70
Glück	4,70
Ingwer-Zitrone	4,70
In der kalten Jahreszeit	
Kännchen Tee mit Rum	6,50
Heiße Zitrone	4,40
Chiemseer Hell (<i>vom Fass</i>)	0,2 l 2,40
Chiemseer Hell (<i>vom Fass</i>)	0,4 l 4,20
Ur-Dunkel	0,5 l 4,20
Hefeweizen	0,5 l 4,20
Leichtes Weizen	0,5 l 4,20
Rosenheimer Weizenbock (<i>nur saisonal</i>)	0,5 l 4,20
Alkoholfreies Weizen	0,5 l 4,20
Münchner Hell, alkoholfrei	0,5 l 4,20
Radler	0,5 l 4,20
Radler Orphée (<i>Helles mit weißer Limo & Grenadine</i>)	0,33 l 4,00
T&T-Pils (<i>in der Flasche</i>)	0,33 l 3,50

BIERE

GETRÄNKE

APERITIFS

Gerwin's delight (<i>Ginger Ale mit Soda & Minze</i>)	0,2 l	4,80
Neli's delight (<i>Basilikumblütensirup, Tonic Water, Limette & Minze</i>)	0,2 l	4,80
Spritz (<i>Weißwein, Aperol¹ & Soda</i>)	0,2 l	6,50
Spritz Sekt (<i>Sekt, Aperol¹ & Soda</i>)	0,2 l	6,50
Hugo (<i>Weißwein, Soda, Holunder, Limette & Minze</i>)	0,2 l	6,50
Riesling Sekt	0,1 l	4,50
Crémant	0,1 l	6,50
Crémant Rosé	0,1 l	7,00
Kir der typische französische Aperitif aus Dijon (<i>Weißwein & Crème de Cassis</i>).....	0,1 l	4,50
Kir „Orphée“ (<i>Sekt & Crème de Cassis</i>)	0,1 l	5,50
Ricard, Pernod¹, Pastis 51 (<i>mit Eiswasser</i>).....	2 cl	4,50
Cynar¹ (<i>aus Artischocken</i>)	5 cl	4,50
Martini , weiß, extra dry, rot, rosato	5 cl	4,50
Portwein rot	5 cl	4,50
Sherry , süß, medium, trocken	5 cl	4,50
Campari Soda¹, Campari Orange¹	0,2 l	7,00
Wodka Lemon (<i>Absolut Vodka</i>)	0,2 l	7,50
Gin Tonic (<i>Bombay Sapphire</i>)	0,2 l	9,50
Gin Basil (<i>Crémant, Bombay Sapphire, Basilikumblütensirup & Limette</i>).....	0,2 l	9,50

GETRÄNKE

LILLET®	Glacon Lillet Blanc pur mit Eis & Orangenscheibe 0,2 l	6,50	
	Hugo Lillet Blanc mit Holunder, Sekt, Minze & Limette 0,2 l	6,50	
	Vive Lillet Blanc mit Tonic Water & Minze 0,2 l	6,50	
	Tonic Lillet Rosé mit Tonic Water & Limette 0,2 l	6,50	
	Rouge Lillet Rouge mit Bitter Lemon & Limette 0,2 l	6,50	
SPIRITUOSEN	Calvados 2 cl	4,50	
	Cognac Remy Martin 2 cl	4,50	
	Cognac Hennessy 2 cl	4,50	
	Bas Armagnac 2 cl	6,00	
	Spanischer Brandy (103er oder Veterano) 2 cl	4,50	
	Cointreau 2 cl	4,50	
	Fernet Branca 2 cl	4,50	
	Ramazotti, Averna 2 cl	4,50	
	Grappa très simple 2 cl	2,00	
	Grappa Nardini (weiß oder braun) 2 cl	4,50	
Grappa Barricata 2 cl	4,50		
OBSTBRÄNDE	Poire William, Mirabelle, Vieille Prune 2 cl	4,50	
	Brennerei Dirker, divers 2 cl	6,50	
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	Spezi ^{1,2} 0,5 l	4,20	
	weißes Limo 0,2 l	2,00	
	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	3,00
Cidre - Bio - (<i>französischer Apfelmost</i>)	0,2 l	3,80
Cidre - Bio - mit Crème de Cassis (<i>Kir Breton</i>)	0,2 l	4,80

SÄFTE

Apfelsaft / Orangensaft	0,2 l	3,20
Apfelschorle / Orangenschorle	0,2 l	2,80
.....	0,4 l	4,20
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	3,20
.....	0,4 l	4,60

WASSER

Tafelwasser , ³ spritzig oder still	0,25 l	2,20
.....	0,5 l	3,80
.....	1 l	5,80
Adelholzener „Gourmet“ still oder spritzig	0,25 l	3,00

¹mit Farbstoff ²coffeinhaltig ³Grander-Wasser