
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	3,50
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>	10,80
---	-------

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, Müsli, Butter & Konfitüre</i>	22,80
--	-------

de luxe für 2 Personen

*Schinken, Salami, Pâté, Quiche, Spinatfrittata,
diverser Käse, Müsli, Basilikumcreme, Lachstatar,
Thunfischmousse, Krabbencocktail, Joghurt, Früchte,
Butter, Konfitüre & Schokoladenkuchen* 31,80

Ein Gruß aus Israel:
Shakshouka

*Tomate, Paprika, Chili, Kumin, Eier & Feta
- in der Pfanne serviert -* 15,80

EXTRAS

Joghurt mit frischen Früchten 5,80

Obstsalat 6,80

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

drei Rühreier 7,80

Rühreier mit Hüttenkäse 8,80

Rühreier mit Krabben 10,80

**Rühreier mit Tomate,
Champignons & Frühlingszwiebeln** 9,80

Zwei Spiegeleier mit Speck 8,80

Basilikumcreme 3,00

Mangohumus 3,00

Ziegenkäsecreme mit Honig 3,00



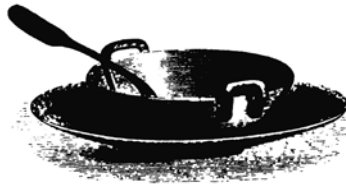
CRÊPES DOUX/PIQUANTES

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	14,20



CRÊPES PIKANT	Nr. 6 mit Blattspinat, Ricotta & Käse	13,80
	Nr. 7 mit Ratatouille & Käse	12,80
	Nr. 8 mit Schinken, Käse & Tomaten	13,80
	Nr. 9 mit Lachs, Blattspinat, Ricotta & Käse	15,80



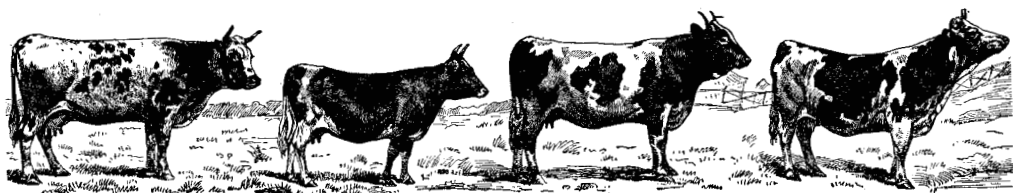
NOS SOUPES

Soupe à l'oignon <i>Zwiebelsuppe</i>	7,20
mit Käse überbacken	8,50
Soupe de tomates <i>Tomatensuppe</i>	6,20



NOS SALADES

Kleiner Beilagensalat	6,80
»Nouvelle«	
Mischsalat, Rucola, Ziegenkäsecroutons, Trauben & geröstete Kürbiskerne	17,80
»Nizza«	
Mischsalat, Paprika, Thunfisch, Kartoffeln, Eier & Oliven	17,80
»Crevettes«	
Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Mango & Avocado	19,80


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

6 Stück 13,80

12 Stück 19,80

Deux-fois-mousse
Lachstatar & Thunfischmousse 17,80

Coquille St. Jacques
Gratinierte Jakobsmuschel 20,80

Pâté de campagne
Hausgemachte Leberpastete 12,80

Quiche Lorraine
Französischer Speckkuchen 10,80

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 27,80

VIANDE



Merguez frites

Gebratene Würstchen (aus Rind & Lamm)

mit Dijonsenf & Pommes frites 16,80

Côtelettes d'agneau

Lammkotletts

mit Rosmarinjus, Gemüse & Kartoffelgratin 28,80

Ein französischer Klassiker:

Coq au vin

Huhn in Rotwein mit Schalotten, Speck & Champignons

- Kartoffelpüree - 22,80

Boeuf Stroganoff

Rinderstreifen mit Cornichons, Champignons, Senf,

Creme fraiche & Kartoffelpüree 26,80

Biftek de veau

Das dünne Pariser Kalbssteak

mit Kartoffelgratin, Gemüse, Olivenöl & Rosmarin 26,80

Steak „Café de Paris“

Lendensteak -natur- mit hausgemachten Pommes frites 27,80

Steak „Madagaskar“

Lendensteak in grüner Pfeffersauce

mit Gemüse & Kartoffelgratin 29,80

Entrecôte

Das echte französische Entrecôte

mit hausgemachten Pommes frites 29,80

- am Abend -

mit Sauce Béarnaise 31,80



**CRUSTACÉS
& POISSONS**

Die Legendäre aus Marseille:

La Bouillabaisse

Fischeintopf

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

auch kleiner, als Vorspeise 20,80

Crevettes à notre façon

Scharfe Garnelen mit Chili & Knoblauch 26,80

auch kleiner, als Vorspeise 18,80

Carrelet

Scholle mit Kapern, Zitrone, Salzkartoffeln & Blattspinat 22,80

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

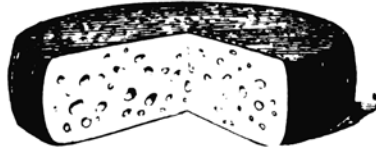
Petersilienwurzelpüree mit gebratenen Pilzen,

Salsa verde & Brotbrösel -Vegan- 17,80

Malfatti

Spinat-Ricotta-Nocken

mit Salbeibutter, Parmesan & Salat 17,80


FROMAGE
Käsesortiment aus Frankreichs Provinzen

Picandine (Ziegenweichkäse), Roquefort, Cremeux d' Auvergne,
Reblochon, Camembert, Munster mit Butter & Marillensenf

3 Sorten	11,80
6 Sorten	19,80

DESSERT

Mousse au chocolat 9,20

Crème brûlée 9,20

Pavlowa

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

Crêpe „Suzette“

mit Orangenragout, Vanilleeis &

flambiert mit Grand Marnier 14,20

Crème au citron vert

Gratinierte Limonencreme mit Beeren 9,80

KLEINE ZWISCHENGERICHTE VON 15:00 – 17:30 UHR



Soupe de tomates	<i>Tomatensuppe</i>	6,20
Quiche Lorraine	<i>Französischer Speckkuchen</i>	10,80
Pâté de campagne	<i>Hausgemachte Leberpastete</i>	12,80
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	Café	3,70
	Espresso	2,20
	Espresso macchiato	2,40
	Cappuccino	3,90
	Milchkaffee im Glas	4,10
	Café mit Schlag	4,10
	Café Calva	5,40
	Café Cointreau	5,40
	Aufpreis für Hafermilch 0,50	
SCHOKOLADE	Kännchen Schokolade mit Sahne	5,70
	Tasse Schokoccino mit aufgeschäumter Milch	3,20
TEE	Aus den Hochlagen des Himalayas	
	Bio Darjeeling Premium SFTGTOP <i>blumig, würzig</i>	5,80
	Von den Bergen Sri Lankas	
	Bio Ceylon Storefield OP <i>kräftig, voll aromatisch</i>	5,80
	Aus dem größten Teeanbaugebiet der Welt	
	Bio Assam Rembeng TGFOP <i>würzig, kräftig, rot-braune Tasse</i>	5,80
	Bio Earl Grey <i>italienische Zitrusfrucht auf weich-mildem Keemun</i>	5,80
	Bio Grüner Tee Ming Feng Hao <i>traumhaftes Aroma, mit frisch gepflückten Jasminblüten</i>	5,80
	Bio Grüner Tee China Sencha <i>klar, hell, weich und doch ein bisschen würzig</i>	5,80
	Das belebende und erfrischende Getränk aus der Wüste	
Bio Touareg Grüner Tee & Nana Minze	5,80	
Südafrika: Rooibos , kein Teein		
Bio <i>schmeckt mit Milch nach Karamell</i>	5,80	

GETRÄNKE

Kamille, Minze, Kräuterhaustee	4,90
Früchtetee	4,90

Zur inneren Sammlung Ayurveda Tee
Golden Temple (*im Beutel*)

Klarer Geist	4,90
Echinacea	4,90
Glück	4,90
Ingwer-Zitrone	4,90

In der kalten Jahreszeit

Kännchen Tee mit Rum	6,70
Heiße Zitrone	4,40

BIERE

Chiemseer Hell (<i>vom Fass</i>)	0,2 l	2,60
Chiemseer Hell (<i>vom Fass</i>)	0,4 l	4,70
Ur-Dunkel	0,5 l	4,70
Hefeweizen	0,5 l	4,70
Leichtes Weizen	0,5 l	4,70
Rosenheimer Weizenbock (<i>nur saisonal</i>)	0,5 l	4,70
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,70
Münchner Hell, alkoholfrei	0,5 l	4,70
Radler	0,5 l	4,50
Radler Orphée (<i>Helles mit weißer Limo &</i> <i>Grenadine</i>)	0,33 l	4,40
T&T-Pils (<i>in der Flasche</i>)	0,33 l	4,00

GETRÄNKE

APERITIFS

Gerwin's delight (<i>Ginger Ale mit Soda & Minze</i>)	0,2 l	5,80
Neli's delight (<i>Basilikumblütensirup, Tonic Water, Limette & Minze</i>)	0,2 l	5,80
Martini Floreale Spritz (<i>Alkoholfreier Martini mit Apfelsaft, Soda & Zitrone</i>)	0,2 l	7,80
Spritz (<i>Weißwein, Aperol¹ & Soda</i>)	0,2 l	7,80
Spritz Sekt (<i>Sekt, Aperol¹ & Soda</i>)	0,2 l	7,80
Hugo (<i>Weißwein, Soda, Holunder, Limette & Minze</i>)	0,2 l	7,80
Riesling Sekt	0,1 l	5,00
Crémant	0,1 l	7,00
Crémant Rosé	0,1 l	7,50
Kir der typische französische Aperitif aus Dijon (<i>Weißwein & Crème de Cassis</i>)	0,1 l	5,50
Kir „Orphée“ (<i>Sekt & Crème de Cassis</i>)	0,1 l	6,50
Ricard, Pernod¹, Pastis 51 (<i>mit Eiswasser</i>)	2 cl	4,80
Cynar^t (<i>aus Artischocken</i>)	5 cl	4,80
Martini , weiß, extra dry, rot,	5 cl	4,80
Portwein rot	5 cl	4,80
Sherry , süß, medium, trocken	5 cl	4,50
Campari Soda^t, Campari Orange^t	0,2 l	8,00
Wodka Lemon (<i>Absolut Vodka</i>)	0,2 l	9,50
Gin Tonic (<i>Bombay Sapphire</i>)	0,2 l	10,50
Gin Basil (<i>Crémant, Bombay Sapphire, Basilikumblütensirup & Limette</i>)	0,2 l	10,50

GETRÄNKE

LILLET®	Glacon Lillet Blanc pur mit Eis & Orangenscheibe 0,2 l	7,80
	Hugo Lillet Blanc mit Holunder, Sekt, Minze & Limette 0,2 l	7,80
	Vive Lillet Blanc mit Tonic Water & Minze 0,2 l	7,80
	Tonic Lillet Rosé mit Tonic Water & Limette 0,2 l	7,80
	Rouge Lillet Rouge mit Bitter Lemon & Limette 0,2 l	7,80
	SPIRITUOSEN	Calvados 2 cl
	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, Mirabelle, Vieille Prune 2 cl	4,80
	Brennerei Dirker, divers 2 cl	6,50
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	Spezi ^{1,2} 0,5 l	4,50
	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	4,20
Cidre - Bio - mit Crème de Cassis (<i>Kir Breton</i>)	0,2 l	5,20

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	3,40
.....	0,4 l	4,80

WASSER

Tafelwasser , ³ spritzig oder still	0,25 l	2,70
.....	0,5 l	4,60
.....	1 l	6,80
Adelholzener „Gourmet“ still oder spritzig	0,25 l	3,00

¹mit Farbstoff ²coffeinhaltig ³Grander-Wasser