



Speisen & Getränke

Französische Traditionsrestauration

»ORPHÉE«

Dieses Anwesen war einst der Brauereiausschank der alten Regensburger Brauerei G. Bolland, die sich als Brauhaus Regensburg AG zur größten Brauerei der Oberpfalz entwickelte. Später ging aus ihr die »Fürstliche Brauerei Thurn & Taxis« hervor.

Zur Jahrhundertwende gründete der aus Ungarn geflohene Zigeunerbaron Alois Finkelsteyn-Korntheur eine »Kaffeesiederei mit Weinausschank in französischer Art«. Seit 1897 wurde der Innenraum im Wesentlichen nicht mehr verändert.

Seit dem Jahre 1994 gibt es auch ein »HOTEL ORPHÉE« Sein Stil entspricht seinem Namen, näheres sagt Ihnen unser Hausprospekt, bzw. die Hausdame. In nunmehr 3 Häusern (»Großes Haus«, »Kleines Haus« und »Andreasstadel«) stehen insgesamt 50 Zimmer zur Verfügung.

Unser ORPHÉE hat 365 Tage im Jahr geöffnet. Sie können von 11 Uhr früh bis 11 Uhr nachts speisen. Nur von 16 bis 17.30 Uhr gibt es eine Umbau-Pause für die Küche.

Mittags bieten wir ein kleines, sehr günstiges Menü an:

Vorspeise - Hauptgericht - Wein - Wasser - Espresso

Sehr gerne veranstalten wir auch Feste, wobei es möglich ist, den hinteren (Restaurant-) Teil oder unter besonderen Umständen, auch das ganze Lokal zu mieten.

Ansonsten versprechen wir Ihnen: das ORPHÉE bleibt wie es ist, im Geiste Alois Finkelsteyns die Mutter der Künste, die Wohnstube der Freiheit, ein Aquarium voller bunter Fische, und wir laden Sie herzlich ein, uns recht oft zu besuchen.

WARME GETRÄNKE

CAFÉ

Café.....	2,40
Espresso.....	1,60
Espresso macchiato.....	1,80
Café au lait / Cappuccino.....	2,60
Milchkaffee im Glas.....	2,80
Café crème.....	2,80
Café Calva.....	3,50
Café Cointreau.....	3,50
Caro-Kaffee.....	2,20
Caroncino, Caro als Milchkaffee.....	2,60
Kännchen Milch extra.....	0,50
Alle Cafés auch koffeinfrei erhältlich	

SCHOKOLADE

Kännchen Schokolade mit Sahne.....	3,80
Kännchen Ovomaltine.....	2,90

IN DER KALTEN JAHRESZEIT

Grog.....	3,20
Heiße Zitrone.....	2,60

TEE

Zur inneren Sammlung: Ayurveda Tee

Golden Temple (im Beutel)

Klarer Geist.....	3,80
Goldene Aura.....	3,80
Himmlisches Glück.....	3,80

Kamille, Minze oder Kräuterhaustee.....	3,80
Früchtetee.....	3,80
Kännchen Tee mit Rum.....	4,80

In der Tat kann Tee ebenso köstlich schmecken wie ein alter Bordeaux. Deshalb bieten wir nur Tee von besonderer biologischer-Qualität und aus ersten Lagen an - allerdings im Kännchen (2-3 Tassen), nicht glasweise.

Aus den Hochlagen des Himalayas

Bio **Darjeeling** Premium SFTGTOP *blumig, würzig* 3,80

Von den Bergen Sri Lankas

Bio **Ceylon** Storefield OP *kräftig, voll aromatisch* 3,80

Aus dem größten Teeanbaugebiet der Welt

Bio **Assam** Remberg TGFOP
würzig, kräftig, rot-braune Tasse 3,80

Bio **Earl Grey** 3,80
italienische Zitrusfrucht auf weich-mildem Keemun

Bio Grüner Tee **Ming Feng Hao** *traumhaftes Aroma,*
mit frisch gepflückten Jasminblüten 3,80

Bio Grüner Tee **Gunpowder Pinhead**
rund, kräftig, voll 3,80

Bio Grüner Tee **China Sencha**
klar, hell, weich und doch ein bisschen würzig 3,80

Das belebende und erfrischende Getränk aus der Wüste

Bio **Touareg** Grüner Tee und Nana Minze 3,80

Bio Südafrika: **Roibush**, kein Tein
schmeckt mit Milch nach Karamel 3,80

KALTE GETRÄNKE

DIE HERRLICHE ERFRISCHUNG

Sirup mit Soda und Eis <i>Cassis, Grenadine,</i> <i>Erdbeer, Zitrone, Ananas, Mango, Minze</i>	0,2 l	2,70
Cidre (französischer Apfelmost).....	0,2 l	3,00
Cidre mit Cassis (Kir Breton)	0,2 l	3,40

MINERALWASSER

Tafelwasser ¹ <i>spritzig oder still</i>	0,25 l	2,20
Großes Wasser	0,5 l	3,80
1 Liter Wasser	1,0 l	5,80
Vittel	0,25 l	2,80
Pellegrino	0,25 l	2,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelschorle.....	0,4 l	3,20
Spezi.....	0,5 l	3,20
Weißes Limo	0,2 l	1,60
Orangina	0,2 l	2,90
Coca-Cola ²	0,2 l	2,90
Coca-Cola light ²	0,2 l	2,90
Schweppes:			
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	2,90

SÄFTE

Apfelsaft	0,25 l	2,80
Orangensaft.....	0,25 l	2,80
Traubensaft	0,25 l	3,20
Johannisbeersaft	0,25 l	3,20
Kirschsft	0,25 l	3,20
Maracujasaft	0,25 l	3,20
Tomatensaft	0,2 l	2,80
Alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	3,90

¹Grander-Wasser ²coffeinhaltig

ALKOHOLISCHES

BIERE zu jedem Gericht und zu jedem Geschmack: **Thurn und Taxis**

Pils vom Fass	0,25l	2,60
Dunkles St. Wolfgang	0,5 l	3,40
Hefeweizen	0,5 l	3,40
Leichtes Weizen.....	0,5 l	3,40
Rosenheimer Weizenbock.....	0,5 l	3,40
Münchener alkoholfrei.....	0,5 l	3,40
Radler	0,5 l	3,20

APERITIFS

Spritz <i>Weißwein, Aperol, Mineralwasser</i>	0,1 l	4,40
Riesling Sekt <i>Méthode Champenoise</i>	0,1 l	3,80
Riesling Sekt mit Aperol	0,1 l	4,20
Kir <i>der typ. franz. Aperitif aus Dijon</i> <i>mit Weißwein und Crème de Cassis</i>	0,1 l	3,20
Kir »Orphée« Sekt und Cassis	0,1 l	4,40
Ricard, Pernod, Pastis 51 <i>mit Eiswasser</i>	2 cl	3,20
Cynar <i>aus Artischocken</i>	4 cl	3,20
Martini <i>weiß, rot, d'oro oder extra dry</i>	5 cl	3,50
Portwein.....	5 cl	3,50
Sherry <i>süß, medium, trocken</i>	5 cl	3,50
Campari Soda ¹ , Campari Orange ¹	0,2 l	4,40
Gin Tonic, Wodka Lemon	0,2 l	4,80

SPIRITUOSEN

Calvados	2 cl	3,40
Cognac Bisquit	2 cl	3,40
Cognac, Martell, Hennessy, Remy Martin.....	2 cl	3,60
Armagnac VSOP	2 cl	3,60
Spanischer Brandy: Magno	2 cl	3,60
Cointreau	2 cl	3,60
Fernet Branca.....	2 cl	3,20
Ramazotti	2 cl	3,20
Averna	2 cl	3,20
Grappa très simple.....	2 cl	1,20
Grappa Nardini, Aquavit Riserva.....	2 cl	3,60

EDELBRÄNDE

Poire William, Mirabelle und mehr	2 cl	3,40
---	------------	------

¹mit Farbstoff

PAIN ET BAGUETTE - FEINE BROTE

BAGUETTE

mit Schinken	4,20
mit Coppa di Parma.....	4,20
mit verschiedenen Käsesorten.....	4,20
mit kaltem Braten, Cornichons und Pestocrème	4,20
mit Paté.....	4,20

CROQUE MONSIEUR

Typisch französisch:

Toast mit Schinken, Bechamel und Käse gratiniert 4,20

PATISSERIE

*Sämtliches Gebäck wird bei uns im Hause
nach französischem Vorbild gefertigt*

Hurra ... die Geburtstagsshow ist da!

Orphée – ein angestammter Platz für Wein, gutes Essen, Liebe und Faulheit hält noch einen weiteren Juwel für Sie in seiner Schatzkiste bereit: Wenn Sie bei uns Geburtstag feiern, haben wir stets einen kleinen Act auf Lager, der Sie (und Ihre Freunde) erfreuen wird. Und das Beste ist: er kostet nichts. Verständigen Sie uns, wenn es soweit ist!





On Innkeeping

Louis Bemelmans





Gastwirt zu sein ist eine der vergnüglichsten Möglichkeiten, seinen Lebensunterhalt zu verdienen. Fühlst du dich einsam, sind immer Leute um dich; bist du hungrig, weiß dein Chefkoch genau, was dir schmeckt, hast du Durst, gehst du in den Keller, wo deine Lieblingsweine lagern. ... Auf deinem Tisch stehen immer frische Blumen, die Zigarren liegen ordentlich im Humidor. Du hast einen Chauffeur - nein, zwei Chauffeure -, einen Kammerdiener, und die meisten Leute sind deine Freunde. ... Bist du nervös und aufgeregt, brauchst du nicht zum Psychoanalytiker - geh einfach in die Küche und schau dem Pastetenkoch zu ...

„On Innkeeping“ von Ludwig Bemelmans (siehe auch letzte Seite)



PETIT DÉJEUNER - FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCK

	Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l 2,50
	Croissant solo 2,20
	Croissant mit Butter und Konfitüre 3,00
PETIT	Baguette mit Butter und Konfitüre 3,00
PAS PETIT	Schinken, Käse, Butter, Konfitüre, Quiche 6,80
GRAND 2 Personen	Butter, Konfitüre, diverse Schinken, Müsli, Käse, Quiche, Joghurt, Rohkost 10,40
VÉGÉTARIEN	Frittata, Rohkost, Müsli, Butter, Käse 8,20
ITALIEN	Italienischer Käse, Schinken, Salami, Frittata und „Parmesan-Ei“ 8,20
MARSEILLE	Forellenfilet geräuchert, Krabben, Lachstatar und Thunfischmousse 9,80
DE LUXE 2 Personen	Butter, Konfitüre, Joghurt, Müsli, ital. Schinken, Salami & Käse, Quiche & Frittata, Lachstatar & Krabben, Früchte & Schokosoufflé 15,40

FRÜHSTÜCKS-EXTRAS

Joghurt mit frischen Früchten 4,40
Müsli Orphée
Haferflocken, Äpfel, Sahne, pürierte Erdbeeren..... 5,40
Drei Rühreier 4,20
Rühreier mit Frischkäse 4,80
Rühreier mit Krabben 6,80
Zwei Spiegeleier mit Speck und Salatbouquet 6,20
Nous sommes désolés: Frühstücksei – ohne Garantie! <i>manchmal hart, manchmal weich, manchmal dazwischen</i> 0,90



CRÊPES

CRÊPES SÜSS

Nr. 1	mit Schokolade	5,50
Nr. 2	mit Zucker und Zimt	5,50
Nr. 3	mit Himbeeren	6,80
Nr. 4	mit Waldbeeren	6,80
Nr. 5	mit Quark und Vanillezucker	7,80
Nr. 6	mit Quark und Himbeeren	7,80
Nr. 7	mit Quark und Waldbeeren	7,80
Nr. 8	Ballett	8,80
	mit Schokolade, Nüssen, Vanille-Eis, Sahne, mit Grand Marnier flambiert	

CRÊPES PIKANT

Nr. 9	Spinat, Frischkäse, Käse	8,80
Nr. 10	Schafskäse, Oliven, getrocknete Tomaten	8,80
Nr. 11	Ratatouille, Käse	8,80
Nr. 12	Hackfleisch, Käse	8,80
Nr. 13	Hackfleisch, Ratatouille, Käse	9,40



SUPPEN UND SALATE

NOS SOUPES - SUPPEN

Soupe à l'oignon - franz. Zwiebelsuppe	4,40
mit Käse überbacken.....	5,20
Soupe de tomates - Tomatensuppe	4,20

NOS SALADES - SALATE

Kleiner Beilagensalat	4,20
-----------------------------	------

petit faim *faim solid*

Rohkost »Orphée«.....	6,80.....	8,80
-----------------------	-----------	------

Mischsalat, geraspelte Äpfel & Karotten und Schafskäse

»Nizza«.....	7,40.....	9,40
--------------	-----------	------

Mischsalat, Paprika, Eier, Thunfisch,
lauwarme Kartoffeln und Oliven

»Chef«	7,80.....	9,80
--------------	-----------	------

Salatvariation mit frischen Champignons
und Krabben

»Nouvelle«	7,80.....	9,80
------------------	-----------	------

Mischsalat und Rucola, Ziegenkäsecroûtons,
blaue Trauben und Kürbiskerne

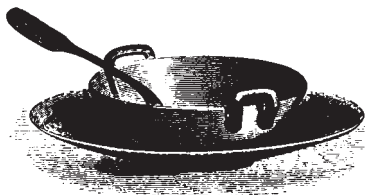
Kleine Französischlektion:

petit faim

kleiner Appetit

faim solid

stattlicher Appetit



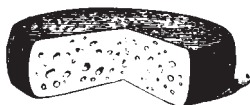
HAUPTGERICHTE - PLATS PRINCIPALS

Ein Kuss und noch ein Kuss: CousCous <i>Lammragout mit Gemüse, Kartoffeln, Kichererbsen, Kreuzkümmel und anderen Gewürzen</i>	15,80
Carré d'agneau au basilic <i>Lammrücken à la Provence mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum</i>	16,80
Coq au vin - der französische Klassiker: <i>Huhn mit Schalotten in Rotwein gegart</i>	14,80
Escalope forestière - unverwüstlich wie das 30jährige Orphée <i>Schnitzel mit Champignons, Sahne, Armagnac, Estragon und Kartoffelgratin</i>	13,80
Entrecôte - das echte französische Entrecôte <i>mit unseren hausgemachten Pommes frites</i>	17,40
Entrecôte mit Sauce Béarnaise	18,40
Steak »Café de Paris« <i>Lendensteak natur mit unseren hausgemachten Pommes frites</i>	16,80
Steak »Madagaskar« <i>Lendensteak mit grüner Pfeffersauce und Kartoffelgratin</i>	17,80
Steak »Strindberg« <i>Lendensteak in einer Kruste aus Senf, Schalotten und Cornichons, dazu Kartoffelgratin</i>	17,80
Sandre - Zanderfilet natur	14,80
Crevettes de notre façon <i>scharfe Garnelen mit Chili und Knoblauch gebraten</i>	15,40
Scampi sur épinards - Scampi auf Blattspinat	21,80
Lotte au citron - Seeteufel in Zitronensauce	21,80
Ménage à trois <i>Seeteufel, Garnele und Jakobsmuschel in Safransud</i>	22,80
Pot de poisson à la mode andalouse <i>Edelfische im Sud aus Tomaten, Knoblauch, Oliven & Noilly Prat</i> ...	18,80

VEGETARISCHES UND DESSERTS

VEGETARISCHES

Ratatouille <i>französisches Mischgemüse</i>	7,60
Ratatouille mit Käse überbacken	8,60
Fromage de brebis corse <i>korsischer Schafskäse mit Kräutern überbacken</i>	9,80
Spinatrisotto mit Parmesan und Pinienkernen	10,40
Attention! Unser Risotto ist <i>kein</i> Risotto im italienischen Stil!	
Strudel à la Cuk <i>Kartoffelstrudel nach Art der Pyrenäen auf Paprikarahm mit Salat</i> ...	10,40
Strangolapreti »Priesterwürger« <i>Spinatknödel mit Blaukraut, Parmesan und brauner Butter</i>	10,80



FROMAGES & DESSERT - KÄSE & DESSERT

Käse Sortiment aus Frankreichs Provinzen	6 Sorten.....	8,80
	3 Sorten.....	4,40
Mousse au chocolat.....		6,80
Crème brûlée.....		6,80
Kugel Eis <i>Vanille, Schokolade, Pistazien</i>		0,90
Lauwarmes Schokosoufflé mit <i>Crème Chantilly</i>		6,80
Crêpe Ballett <i>Schokosauce, Nüsse, Vanille-Eis, Sahne,</i> <i>mit Grand Marnier flambiert</i>		8,80
Voila - Le Grand Dessert Orphée <i>Vanille- und Pistazieneis auf Mandelbaiser, Mousse au chocolat,</i> <i>Früchte, lauwarmes Soufflé</i>	<i>für 2 Personen</i>	9,80
	<i>für 4 Personen</i>	15,80



Am 30. April 1898 kommt Ludwig Bemelmans in Meran zur Welt;
seine Eltern sind Lambert B., ein flämischer Künstler
und Franziska, geb. Fischer.

1904 zieht er mit seiner Mutter nach Regensburg - Arnulfplatz 6 - in die
Brauerei Emslander, die seinem Großvater Ludwig Fischer gehört hatte.

Im Gymnasium gescheitert wandert er nach einem kurzen
Zwischenaufenthalt bei seinem Onkel Hans (Hotel Bemelmans in
Klobenstein bei Bozen) nach New York aus.

Dort arbeitet er im Hotel »Ritz-Carlton« und schreibt bzw. illustriert
ab ca. 1933 Dutzende von Büchern, darunter »Madeline«.

Seine Mutter, die in Regensburg bleibt, besucht er immer wieder.

Am 1.1.1962 stirbt Ludwig Bemelmans in New York.

Die unzähligen Bilder und Zeichnungen von Ludwig Bemelmans erzielen
bis heute hohe Preise.