



ORLANDO,

Titelheld(in) einer fabulösen Episode, eines historischen Riesenfreskos, das 400 Jahre umgreift, einer Biographie, die 400 Jahre überdauert, dasselbe Leben?

Gewiß - denn was ist Zeit und ihre Dauer?

Außer der "außerordentlichen Unstimmigkeit zwischen der Zeit auf der Uhr und der Zeit im Geist" wissen wir nichts von ihr.

ORLANDO

wird als träumerischer Knabe ein Günstling der Königin Elisabeth, liebt und schlägt sich durch das Zeitalter bis zu dem großen Frost, wo Englands Hof Karneval auf dem Eis feiert, er sich sterblich in eine russische Prinzessin verliebt, verraten und betrogen wird, alle Qualen der Liebe durchleidet, schließlich als Gesandter nach Konstantinopel geht und sich dort - in eine ebenso schöne Frau gleichen Namens verwandelt; diese lebt eine Weile bei Zigeunern in Kleinasien, kehrt sodann nach England zurück, um dort die folgenden Jahrhunderte zu durchwandeln - unverändert, skeptisch und gefühlvoll gleichermaßen, grüblerisch wie genüßlerisch, teils als große Dame des Salons, teils lebensabgewandt, der Einsamkeit zugesprochen.

Virginia Woolfs tiefsinnige Grüblerei über die Auswechselbarkeit der Zeiten und der Identitäten, ein Lebensentwurf, der weder fixierte Zeit noch gebändigten Raum, ja nicht einmal mehr die unaufhebbare Identität, auch und gerade die geschlechtlich bestimmte, duldet.

Oder, um mit den Worten ihres Sohnes Nigel Nicolson zu sprechen, ist der Roman Orlando, erschienen im Oktober 1928 „der längste und charmanteste Liebesbrief in der Literatur“, gewidmet Vita Sackville-West.

Orlando wurde verfilmt im Jahre 1992.

Buch und Regie: Sally Potter.

Mit Tilda Swinton (Orlando), Billy Zane (Shelmerdine), Lothaire Bluteau (Khan), Quentin Crisp (Königin Elizabeth I), Heathcote Williams (Nick Greene), Charlotte Valandrey (Sasha).

Land: Großbritannien, Russland, Frankreich, Italien, Niederlande.

Dauerbrenner

Vorspeisen / Kleines

Orlandos Impressionen 13,40
Grünkernfalafeln, Fetaröllchen, Pflaumen im Speckmantel, Hähnchensticks, Apfel-Minz-Relish, Mango-Senf-Dip, Avocado-Frischkäsecrème und Knoblauchbaguette

Bruschetta (veg.) 4,20
Baguettescheiben mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum mit Parmesan gratiniert 4,90

Fetaröllchen 4,20
Schafskäse in Filoteig gebacken mit Apfel-Minz-Relish und Blattsalat

Antipasti-Teller (veg.) 8,90
Gemüse in Würzöl gegrillt, Kräuteralioli, Baguette

Hähnchensticks 6,90
Gebratene Filetspießchen mit Mango-Senf-Dip, Blattsalat

Orlando's Knusperknochen 7,40
Currywurst (Pute) in Knusperpanade, dreierlei Saucen, Pommes mit Ketchup oder Mayo

Pflaumen(8) im Speckmantel 4,90

Marinierte Oliven, grün/schwarz 3,40

Hausgemachte Dips

Apfel-Minz-Relish
Mango-Senf-Dip
Avocado-Frischkäsecrème
Limetten-Ingwerremoulade
Kräuter-Alioli
Milde Chili-Mayonnaise
BBQ-Sauce
pro Portion 2,80

Brotkorb groß (4xBaguette& 2xOlivenbrot) 3,00
Brotkorb klein (2xBaguette& 1x Olivenbrot) 1,50

...ABER DIE NACHAHMUNG GUTER ERZIEHUNG WAR ANNERKENNENSWERT. SIE FOLGTE IHM, SICH IMMER NOCH WUNDERND, IN EIN VORNEHMES RESTAURANT, ALLES ROTER PLÜSCH, WEISSE TISCHDECKEN UND SILBERNE MENAGEN, DEN ALTEN TAVERNEN ODER KAFFEEHÄUSERN MIT IHREN SANDBESTREUTEN DIELEN, HÖLZERNEN BÄNKEN, TERRINEN MIT PUNSCH UND SCHOKOLADE UND IHREN PAMPHLETEN UND SPUCKNÄPFEN SO UNÄHNLICH WIE NUR MÖGLICH.

ORLANDO, Virginia Woolf



RAUM ZUR BEHEBUNG ALLTÄGLICHER IRRITATION

Orlando-Stullen bis 18.00 Uhr

Wir freuen uns sehr, Euch Backwaren der Bäckerei Wickenburg aus Altenbochum präsentieren zu können, die seit über 100 Jahren auf höchste Qualität Wert legt und Lebensmittel noch traditionell von Hand und mit Herz herstellt.

Kraftstulle 4,50
Frankenlaib mit Tomaten, roten Zwiebeln und einem Spiegelei

Powerstulle 5,50
Die Kraftstulle plus Kochschinken

Kröstchen 6,90
Frankenlaib mit gebratenem Huhn und Spiegelei

Quarkstulle 4,50
Frankenlaib mit Kräuterquark und viel Gemüse

Lexus Stulle 6,90
Frankenlaib mit Lachs, Avocado, gekochtem Ei

Alle Stullen „üppig“ garniert und mit kleinem Rohkostsalat

NOCH KONNTE SIE, WÄHREND DAS SCHIFF ZU SEINEM ANKERPLATZ IN DER NÄHE DER LONDON BRIDGE SEGELTE, MEHR ALS EINEN BLICK WERFEN AUF DIE FENSTER DER KAFFEEHÄUSER, WO AUF DEN BALKONEN, DA DAS WETTER SCHÖN WAR, EINE GROSSE ZAHL EHRBARER BÜRGER BEHAGEN SAß, PORZELLANGESCHIRR VOR SICH, TONPFEIFEN NEBEN SICH WÄHREND EINER VON IHNEN AUS DER GAZETTE LAS UND HÄUFIG VOM GELÄCHTER ODER VON DEN KOMMENTAREN DER ANDEREN UNTERBROCHEN WURDE.

ORLANDO, VIRGINIA WOOLF

Salate

Salat „Orlando“ 8,40
Große Salatschüssel mit gemischten Blattsalaten, Kernen, Kräutern, viel Gemüse und Croutons

Wahlweise gerne mit:

- Hähnchenfiletstreifen plus 3,50
- Argentinischen Rumpsteakstreifen plus 3,50
- Gebratenem Fisch plus 3,50
- Gebratenen Scampi (3 Stück) plus 4,00
- Französischem Ziegenfrischkäse mit Honig und Kräutern plus 3,50
- Parmesan, Dörrtomaten, Pinienkernen plus 3,50

Welches hausgemachte Dressing wünschen Sie?

unser klassisches Sherry-Senfdressing,
Balsamico-Johannisbeere oder
unser wechselndes Saison-Dressing

Zu allen Salaten reichen wir 3 Scheiben Baguette

**Unsere hausgemachten Saucen
auch zu Hause genießen?**

Kein Problem, frisch* abgefüllt in 0,2l 3,60

* nur zum sofortigen Verzehr geeignet



RAUM ZUR BEHEBUNG ALLTÄGLICHER IRRITATION

G a s s e n h a u e r

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto der Saison 8,90
und Parmesan

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 7,90

Burger (160g) vom steyrischen Bio-Rind 11,90
mit Jalapenos und klassischer Auflage,
Pommes mit Ketchup oder Mayo

Neu! mit Bio-Burgerbrötchen von Wickenburg

Burger von gebratener Hähnchenbrust 10,90
mit Rucola im Bio-Burgerbrötchen, mit Chili-Mayonnaise
und Pesto (Saison)
Pommes mit Ketchup oder Mayo

Dip nach Wahl:

BBQ, Limetten -Ingwerremoulade, Kräuteralioli

...SAH SIE (ELISABETH) IN EINEM
DER SPIEGEL,...EINEN JUNGEN
MANN - KONNTE ER ORLANDO
SEIN? - EIN MÄDCHEN KÜSSEN...
ES WAR VIELLEICHT ORLANDOS
SCHULD GEWESEN; ABER SOLL-
TEN WIR IHN AM ENDE TADELN?
DAS ZEITALTER WAR DAS DER
ELISABETHANER; IHRE SITTEN
WAREN NICHT DIE UNSEREN;
AUCH NICHT IHRE DICHTER;
NOCH AUCH IHR KLIMA; UND
NICHT EINMAL IHRE GEMÜSE.
ALLES WAR ANDERS.

ORLANDO, VIRGINIA WOOLF

Hausgemachte Kartoffelpuffer

mit hausgemachtem Apfelmus 6,90
mit Spinat und geschmolzenem Emmentaler 8,50
mit Rauchlachs und Apfel-Gurkenschmand 9,90

Flammkuchen ab 18.00 Uhr

mit Speck und Zwiebeln 7,40
mit Rucola, Paprika und französischem Ziegenkäse 8,40
mit gegrilltem Antipastigemüse und Oliven 9,80
mit Serranoschinken, Rucola und Parmesan 9,80

C a t e r i n g

Unser Küchenteam steht Ihnen für Ihre private oder
geschäftliche Feier gerne zur Seite.
Ob in unseren Räumen oder bei Ihnen zu Hause, seien
Sie Gast auf Ihrem Fest.