

Vorspeisen

Starters

Weißer Tomatensuppe mit Steinpilzravioli und frischen Kräutern ^{A, D, I, E} <i>White tomato soup with porcini ravioli and fresh herbs</i>	7,50 €
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen und Ingwerschaum ^{E, D, H} <i>Pumpkin cream soup with roasted seeds and ginger mousse</i>	6,50 €
Marinierter Rote Beete Salat, dazu Ziegenkäsecrostinis mit schwarzem Sesam überbacken auf Salatbeet ^{D, F, I} <i>Marinated beetroot salad served with goat cheese crostini baked with black sesame on a salad bed</i>	8,50 €
Frischer Feldsalat mit geräucherter Forelle und Cranberry - Chutney dazu Apfelchips und Sahnemeerrettich ^{B, D, 2, 3, 10} <i>Fresh lamb's lettuce with smoked trout and cranberry chutney, served with apple chips and creamed horseradish</i>	10,50 €
Kalbsleber sautiert in Calvadosauce mit Kartoffelplätzchen und buntem Salat ^{A, D, I, 2} <i>Sautéed veal liver in calvados sauce with potato cakes and mixed salad</i>	9,50 €

Klassiker

Classics

Clubsandwich ^{A, I, L} mit krossem Speck, Spiegelei ^A , gebratener Putenbrust, Tomaten, Gurken und Süßkartoffelpommes ^{1,7} <i>Club sandwich with crispy bacon, fried egg, fried turkey breast, tomato, cucumber, served with sweet potato fries</i>	15,50 €
Park Inn Burger ^{A, E, I, L} – 200g reines Rinderhackfleisch im Briochebrötchen mit Speck, Käse, Guacamole und Barbecuesauce, dazu Krautsalat und Steakhousefries mit schwarzem Pfeffer ^{0,1,3,7} <i>"Park Inn Burger" – 200 g minced prime beef in a brioche bun with crispy bacon, cheese, guacamole and barbecue sauce, served with coleslaw and steakhouse fries with black pepper</i>	17,50 €
Park Inn's Best ^{A, D, I, B, 2}	11,50 €
Romana Salat mit Putenstreifen, Parmesan und Croûtons, mariniert mit Ceasardressing <i>Romana lettuce with stripes of turkey, parmesan and croutons, marinated with ceasar dressing</i>	
Feuriges Chili Con Carne mit zweierlei Bohnen und Mais, dazu Weissbrot, Sour Cream und Beilagensalat ^{D, I, 2, 7} <i>Fiery Chili con carne with beans and corn, accompanied by white bread, sour cream and side salad</i>	13,50 €

Vegetarische & Pasta Gerichte

Vegetarian & Pasta dishes

Getrübefelte Tagliatelle mit gebratenen Kräuterseitlingen in Erdnussauce ^{A,D,H,I,2,7} **14,50 €**
Truffled tagliatelle with fried king oyster mushrooms in peanut sauce

Kürbis-Apfel Curry in Kokossauce mit Sauerrahm und Nüssen, dazu Walnussbrioche ^{A, D, E, K, 1, 2, 3, 4} **13,50 €**
Pumpkin apple curry in coconut sauce with sour cream and nuts, with walnut brioche

Penne mit Tomaten-Gemüsesauce, dazu Grana Padano und geschmorte Kirschtomaten ^{D, E, I} **12,50 €**
Penne with tomato – vegetables sauce with grana padano and braised cherry tomatoes

Hauptgerichte

Main Dishes

Auf Heu und Rotwein gegartes Rinderfilet mit Kartoffelgratin und Speckbohnen, dazu hausgemachte Knoblauch- Kräuterbutter ^{D, I, 3} **26,50 €**
On hay and red wine cooked fillet of beef with potato gratin and beans wrapped in bacon and home made garlic-herb butter

Gebratene Barbarieentenbrust auf Schalottenchutney mit Dauphinekartoffeln und Rosmarinjus ^{A, D, I} **24,50 €**
Roast barbarie duck breast on shallot chutney with dauphine potatoes and rosemary jus

Schweinekotelett auf Maronenknöpfle mit Rosenkohl und geschmolzenen Zwiebeln ^{A, D, K} **16,50 €**
Pork chops on chestnut spaetzle with Brussels sprouts and molten onions

Gegrilltes Lachssteak mit Zitronenbutter auf Kräuterrisotto und sautierten Zuckerschoten ^{B, D} **18,50 €**
Grilled salmon steak with lemon butter on a herbal risotto with sautéed chick peas

Auf der Haut gebratener Zander auf Pastinakenpüree, zweierlei Fenchel und Weissweinschaum ^{B, D} **16,50 €**
Skin fired pike perch on mashed parsnips, two way fennels and white wine mousse

Desserts

Desserts

Crêpes mit Walnussquark gefüllt und Zwetschgenröster ^{A, D, I, K, 2, 3} **8,50 €**
Crepe with walnut-curd cheese stuffing and plums

Schokoladenküchlein mit Rumtopfrüchten und Vanilleeis ^{A, I, D} **6,50 €**
Chocolate cake with rum marinated fruits and vanilla ice cream

Mit Sabayone gratinierte Pfirsiche an Muskatparfait ^{A, D, 2, 3} **8,50 €**
With sabayon gratinated peaches served with nutmeg parfait

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen, dazu eine Brotauswahl und Butter ^{D, E, K, I, J, O} **12,50 €**
Selection of cheeses with fruits and nuts served with a selection of breads and butter

Alle Preise inkl. Bedienungsgeld und MwSt. in Euro.
All prices incl. service and taxes in Euro.