

Speisen

VORSPEISEN, SALATE UND SUPPEN

Kleiner Beilagen-Feldsalat mit Speck & Kracherle an Himbeerdressing oder Kartoffeldressing
6,20

Feldsalat mit Speck & Kracherle an Himbeerdressing oder Kartoffeldressing
8,80

Steinpilz-Trüffelcremesuppe mit schwarzem Trüffel
7,80

Klare Rinderbrühe mit Kräuter-Flädle & Markklößchen
7,40

Carpaccio vom Rind fein mariniert mit fluffigem Focaccia
15,90

Herbstlicher Vorspeiseteller Spätsommer-Spezialitäten mit kleinem Feldsalat
17,90

MEDITERRANES AUS DER KÜCHE

Linguini mit gegrillten Garnelen 8 Stück in feiner Aglio olio mit etwas Chili & Tomatenwürfeln
21,90

Tagliatelle mit Lachswürfeln und grünem Spargel an feiner Soße
21,90

Ancelotti mit Steinpilzfüllung an feiner Trüffelsahne
20,90

Rinderfilet 200g unter der mediterranen Kräuterkruste an Roma-Kartoffeln mit Grilltomate & Barolo-Jus
37,90

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken, Salbei, Zitronen-Tagliatelle & Estragon-Jus
26,90

KLASSISCHES AUS DER KÜCHE

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren & Pommes frites oder Kartoffelsalat
26,90

Argentinisches Rumpsteak mit Pommes frites, Kräuterbutter & Speckbohnen
230g...27,90.....300g...35,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Winzerkraut & Spätzle
27,90

Rinderfilet-Spitzen an würziger Pfeffer-Rahm-Sauce, Röstinchen & Broccoli
25,90

Lachs im Buchenholz vom Grill auf mediterranem Gemüse mit Nuss-Kartoffeln & Zitronen-Hollandaise
26,90

Alle Preise in Euro.

INFOS UNTER:



www.parkrestaurant.de



Pinsen & Dessert

PINSEN

(Alle Pinsen mit Mozzarella, Tomatensoße, Rucola & Parmesanspänen)

La Pinsa Romana

Tomate & Mozzarella, Basilikum-Pesto (vegetarisch)
11,00

La Pinsa Parma

hauchdünner Parmaschinken
14,00

La Pinsa Vegetaria

saisonales Grillgemüse, Basilikum-Pesto (vegetarisch)
14,00

La Pinsa Racletto

Schmand, Zwiebeln & Raclettekäse (vegetarisch)
15,00

La Pinsa Frutti di mare

Garnelen & Lachs an feinem Limetten-Schmand
17,50

La Pinsa Manzo

Gegrillte argentinische Rumpsteak-Streifen & Sauce Bernaise
17,50

DESSERT

Gemischtes Eis (drei Kugeln)

ohne Sahne...5,40...mit Sahne...6,20

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

7,20

Schoko Soufflé mit Eis

7,40

Eis & Heiß Espresso & Kugel Eis

4,20

Coupe Dänemark, Bourbon Vanilleeis, Schokoladensauce & Sahne

7,20

Alle Preise in Euro.

INFOS UNTER:



www.parkrestaurant.de



Getränke

IHRE APERETIFS - ERFRISCHEND & LECKER

Crémant Charisma trocken, Flaschengärung
0,1l...5,90

Prosecco Parolvino Frizzante
0,1l...5,40

Mango-Paule Mango Sirup, Wildberry & Sekt (auch alkoholfrei)
0,2l...6,50

Aperol Spritz
0,2l...6,50

Forest Pink Strawberry Gin, Tonic Water & Sekt (auch alkoholfrei)(10)
0,2l...6,50

Campari Soda/Orange
0,2l...6,50

Martini weiß/rot
5cl...5,90

FRISCH GEZAPFTES BIER VOM FASS ODER AUS DER FLASCHE

Fürstenberg Pilsener vom Fass
0,3l...3,70....0,5l...5,80

Fürstenberg Hefeweizen vom Fass
0,5l...5,80

Radler
0,3l...3,20....0,5l...5,20

Paulaner alkoholfreies Weizen / Flasche
0,5l...5,40

Fürstenberg Pils alkoholfrei / Flasche
0,33l...4,00

SAFTIG & FRUCHTIG GEHT'S WEITER ...

Proviant Schorle Apfelsaft/Rhabarber/Ingwer-Zitrone
0,33l...3,90

Schorle Johannisbeernektar / Saftschorle Klarer Apfelsaft
0,4l...4,60

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix / Flasche
0,33l...3,90

Gerolsteiner Mineralwasser (Classic, Medium, Naturell)
0,50l...4,40.....0,75l...5,90

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee (11)
3,20

Cappuccino mit Milchschaum (11)
4,10

Espresso (11)
2,80

Doppelter Espresso (11)
4,40

Alle Preise in Euro.

INFOS UNTER:



www.parkrestaurant.de



Weine & Spirituosen

WEINGUT ISELE

- 2021er Müller-Thurgau**, trocken
0,20l...6,40
- 2020er Riesling**, halbtrocken
0,20l...6,60.....Fl...23,10
- 2021er Weißburgunder**, trocken
0,20l...6,70.....Fl...23,40
- 2022er Rosé**, trocken
0,20l...6,80.....Fl...23,80
- 2019er Spätburgunder**, trocken/halbtrocken
0,20l...6,80.....Fl...23,80

WEINGUT LOTHAR SCHWÖRER

- 2021er Chardonnay**, trocken
0,20l...7,60.....Fl...26,60
- 2022er Rosé**, trocken
0,20l...7,80.....Fl...27,30
- 2018er „Flori“**, Cuvée trocken
0,20l...8,40.....Fl...29,40

WEINGUT LÖFFLER

- 2021er Grauburgunder**, trocken
0,20l...6,90.....Fl...24,20
- 2022er Sauvignon Blanc**
0,20l...7,20.....Fl...25,20
- 2018er Black Forest**, Cuvée trocken
0,20l...8,60.....Fl...30,10

WEINGUT RITTER

- 2022er Riesling & Rivaner**, trocken
0,20l...6,60.....Fl...22,80
- 2022er Spätburgunder Rosé**, trocken
0,20l...6,80.....Fl...23,80

Weinschorle, weiß oder rot
0,20l...3,90

SPIRITUOSEN WILD 6-ENDER-KOLLEKTION

- Willy-Gold**
3cl...5,40
- Altes Pflümli-Gold**
3cl...5,40
- Zibärtele Wildpflaumenbrand**
3cl...5,40
- Marc Gewürztraminer**
3cl...5,40
- Mirabellenbrand**
3cl...5,40
- Brauner Williams**
3cl...4,80
- Bratapfel-Likör**
3cl...4,40
- Ramazotti**
5cl...4,60
- Grappa di 98, Barrique braun**
4cl...5,40

Alle Preise in Euro.

INFOS UNTER:



www.parkrestaurant.de

