

Speisen

VORSPEISEN UND SALATE

- Beilagen-Feldsalat** mit Speck & Kracherle an Himbeerdressing
7,50
- Feldsalat** mit Speck & Kracherle an Himbeerdressing
9,40
- Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse** & Walnüssen
14,90
- Steinpilz-Trüffelcremesuppe** mit schwarzem Trüffel
7,90
- Chili-Garnelen** in feinem Knoblauch-Öl mit Focaccia
16,90
- Carpaccio vom Rind** fein mariniert mit fluffiger Focaccia
16,90
- Vitello Tonnato** mit feiner Thunfisch-Aioli & Apfelkapern
16,90
- Mediterraner Vorspeisenteller** Streifzug durch Italien
18,90

HAUPTGÄNGE

PASTA

- Linguine Della Casa** mit Rinderfiletspitzen, Dörrtomaten & Zwiebeln
22,90
- Hausgemachte Teigtaschen** gefüllt mit Ricotta & Spinat in feiner Trüffelsahne
18,90

VEGETARISCH

- Überbackene Röstitaler** mit Tomaten & Mozzarella an mediterranem Gemüse
16,90

FISCH

- Linguine mit gegrillten Garnelen** 8 Stück
in feiner Aglio olio mit etwas Chili & Tomatenwürfeln
19,90
- Norwegischer Lachs vom Grill** 180g
auf mediterranem Gemüse mit Nuss-Kartoffeln & Zitronen-Hollandaise
27,90

FLEISCH

- Winzersteak** vom zarten Schweinerücken
mit Zwiebel-Speck-Schmand überbacken & Bratkartoffeln
22,90
- Cordon bleu „Löfflers“**
mit Bergkäse & Parmaschinken gefüllt, Pommes frites & Rahmsauce
23,90
- Argentinisches Rumpsteak**
mit Pommes frites, Kräuterbutter & Speckbohnen
240g...29,90.....300g...38,90
- Rinderfilet-Spitzen** an würziger Pfeffer-Rahm-Sauce, Röstinchen & Broccoli
26,90
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten** mit Winzerkraut & hausgemachten Spätzle
29,90
- Badische Ochsenbäckle** mit breiten Nudeln & saisonalem Gemüse
24,90

Alle Preise in Euro.



www.parkrestaurant.de

Pinsen & Dessert

PINSEN

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

La Pinsa Romana Tomate & Mozzarella, Basilikum-Pesto (vegetarisch)
12,00

La Pinsa Parma Hauchdünner Parmaschinken
15,00

La Pinsa Vegetaria Mediterranes Gemüse, Basilikum-Pesto (vegetarisch)
15,00

La Pinsa Racletto Schmand, Zwiebeln & Raclettekäse (vegetarisch)
16,00

La Pinsa Frutti di mare Garnelen & Lachs an feinem Limetten-Schmand
19,00

La Pinsa Manzo Gegrillte argentinische Rumpsteak-Streifen & Sauce Bernaise
19,00

DESSERT

Gemischtes Eis drei Kugeln

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

Vanilleeis mit heißen Himbeeren mit 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.



www.parkrestaurant.de

Getränke

IHRE APERITIFS - ERFRISCHEND & LECKER

Crémant Charisma trocken, Flaschengärung

0,1l...6,60....Fl...41,50

Mango-Paule

Mango Sirup, Wildberry & Sekt
alkoholfrei 0,2l...5,60....0,2l...6,60

Aperol Spritz

0,2l...6,60

Forest Pink Strawberry Gin, Tonic Water & Sekt

0,2l...6,60

Campari Soda/Orange

0,2l...6,60

FRISCH GEZAPFTES BIER VOM FASS ODER AUS DER FLASCHE

Fürstenberg Pilsener vom Fass

0,3l...3,80....0,5l...5,90

Paulaner Hefeweizen vom Fass

0,5l...5,90

Radler

0,3l...3,20....0,5l...5,40

Paulaner alkoholfreies Weizen Flasche

0,5l...5,60

Bitburger alkoholfrei Flasche

0,33l...4,20

SAFTIG & FRUCHTIG

Proviant Schorle Apfelsaft/Rhabarber/Ingwer Zitrone

0,33l...3,90

Saftschorle Johannisbeer/Klarer Apfelsaft

0,4l...4,70

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Fanta Zitrone

Flasche...0,33l...3,90

Gerolsteiner Mineralwasser Classic, Medium, Naturell

0,50l...4,70.....0,75l...6,20

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee

3,50

Cappuccino mit Milchschaum

4,30

Espresso

2,90

Doppelter Espresso

4,90

Alle Preise in Euro.



www.parkrestaurant.de

Weine & Spirituosen

WEINGUT ISELE

2024er Müller-Thurgau trocken
0,20l...6,50....1l Fl...32,50

2023er Riesling halbtrocken
0,20l...7,00....Fl...24,50

2024er Weißburgunder trocken
0,20l...7,40....Fl...25,90

2024er Rosé trocken
0,20l...7,60....Fl...26,60

2022er Spätburgunder trocken
0,20l...7,80....Fl...27,30

WEINGUT LOTHAR SCHWÖRER

2023er Chardonnay trocken
0,20l...7,80....Fl...27,30

2021/22er „Flori“ Cuvée trocken
0,20l...8,80....Fl...30,80

2023/24er Rosé trocken
0,20l...8,20....Fl...28,70

WEINGUT LÖFFLER

2023/24er Grauburgunder trocken
0,20l...7,60....Fl...26,60

2023/24er Sauvignon Blanc
0,20l...8,10....Fl...28,50

2020er Black Forest Cuvée trocken
0,20l...10,80....Fl...41,30

WEINGUT RITTER

2024er Spätburgunder Rosé trocken
0,20l...7,90....Fl...27,60

Weinschorle weiß oder rot
0,20l...4,20

SPIRITUOSEN WILD 6-ENDER-KOLLEKTION

Willy-Gold

3cl...5,90

Altes Pflümli-Gold

3cl...5,90

Mirabellenbrand

3cl...5,90

Zibärtele

3cl...5,90

Ramazzotti

3cl...5,60

Grappa

3cl...5,60

Bratapfel

3cl...5,60

Alle Preise in Euro.



www.parkrestaurant.de