

## IHRE APERETIFS - ERFRISCHEND & LECKER

Crémont Charisma - trocken, Flaschengärung.....	5,60
Prosecco „San Desitnco“.....	4,90
„Mango-Paule“ - Mango Sirup, Wildberry & Sekt (auch alkoholfrei).....	5,60
Aperol Spritz (2).....	5,60
Forest Pink - Strawberry Gin, Tonic Water & Sekt (10) (auch alkoholfrei).....	5,60

## FRISCH GEZAPFTES BIER VOM FASS ODER AUS DER FLASCHE

Fürstenberg Pilsener vom Fass.....	0,3l...3,20...0,5l... 4,40
Fürstenberg Hefeweizen / Flasche.....	0,5l... 4,40
Radler.....	0,3l...3,00...0,5l... 4,00
Paulaner alkoholfreies Weizen / Flasche.....	0,5l...4,30
Fürstenberg Pils alkoholfrei / Flasche.....	0,33l...3,30
Fürstenberg Radler alkoholfrei / Flasche.....	0,33l... 3,30

## SAFTIG & FRUCHTIG GEHT'S WEITER ...

Proviand Schorle Apfelsaft / Rhabarber / Ingwer-Zitrone.....	0,33l...3,80
Schorle Johannisbeernektar / Saftschorle Klarer Apfelsaft.....	0,4l...4,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix / Flasche.....	0,33l...3,60
Gerolsteiner Mineralwasser (Classic, Medium, Naturell).....	0,50l...3,90
Gerolsteiner Mineralwasser (Classic, Medium, Naturell).....	0,75l...4,90

## WEINGUT ISELE

2019er Riesling, halbtrocken.....	0,20l...5,90...Fl... 19,80
2019er Weißburgunder, trocken.....	0,20l...5,90...Fl... 19,80
2019er Spätburgunder, trocken/halbtrocken.....	0,20l...5,90...Fl... 19,80

## WEINGUT LOTHAR SCHWÖRER

2020er Chardonnay, trocken.....	0,20l...6,50...Fl...20,50
2020er Rosé, trocken.....	0,20l...6,60...Fl...20,80
2018er Cuvée „Flori“, trocken.....	0,20l...7,90...Fl...24,50

## WEINGUT KUNZWEILER RUST

2017er DarkStar, Cuvée.....	0,20l...6,90...Fl...21,50
-----------------------------	---------------------------

## WEINGUT LÖFFLER

2020er Grauburgunder, trocken.....	0,20l...6,90...Fl...21,50
2020er Sauvignon Blanc.....	0,20l...6,60...Fl...20,50
2020er Black Forest, Cuvée trocken.....	0,20l...6,90...Fl...21,50

Weinschorle, weiß oder rot.....	0,20l...3,70
---------------------------------	--------------

## SPIRITUOSEN

Brauner Williams.....	4 cl...4,70
Grappa di 98, Barrique braun.....	4 cl...5,20
Mirabelle.....	4 cl...4,80
Ramazotti.....	5 cl...4,40
Bratapfel Likör.....	4 cl...4,20

## KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee (11).....	2,90
Cappuccino mit Milchschaum (11).....	3,30
Espresso (11).....	2,50
Doppelter Espresso (11).....	4,00



*Von Klassisch bis Mediterran.*

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihr Löffler's-Team

*Jeden Donnerstag*

## 4-GÄNGE ÜBERRASCHUNGSMENÜ

INKL. KORRESPONDIERENDER WEINE **29,50**

*Für jeden Anlass*

FESTE & FEIERN, CATERING-SERVICE?

*Besuchen Sie unsere Imbiss-Hütte*

IMBISS-HÜTTE HERBOLZHEIM, SH-ALLEE 1

INFOS UNTER:



[www.parkrestaurant.de](http://www.parkrestaurant.de)

Alle Preise in Euro.

1 mit Konservierungsstoff	7 mit Süßungsmittel Acesulfam
2 mit Farbstoff	8 phosphathaltig
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel Cyclamat
4 mit Süßungsmittel Saccharin	10 chininhaltig
5 mit Süßungsmittel Cyclamat	11 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel Aspartam	12 mit Geschmacksverstärker

Zusatzstoffe & Allergene: Gerne Fragen Sie unser Servicepersonal.

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

<b>La Pinsa „Romana“</b>	
Tomate & Mozzarella, feines Olivenöl (vegetarisch).....	9,50
<b>La Pinsa „Parma“</b>	
hauchdünner Parmaschinken.....	11,50
<b>La Pinsa „Vegetaria“</b>	
mediterranes Grillgemüse, Basilikum-Pesto (vegetarisch).....	11,50
<b>La Pinsa „Funghi“</b>	
gegrillte Champignons an feiner Sauce Hollandaise (vegetarisch).....	14,50
<b>La Pinsa „Frutti di mare“</b>	
Garnelen & Lachs an feinem Limetten-Schmand.....	16,50
<b>La Pinsa „Manzo“</b>	
gegrillte argentinische Rumpsteak-Streifen & Sauce Bernaise.....	15,50
<b>La Pinsa „Chiara“</b>	
verschiedene Salami & Artischocken.....	12,00
<b>La Pinsa „Racletto“</b>	
Raclettekäse, Bacon & Kartoffelscheiben.....	12,50
<b>La Pinsa „Asparagus“</b>	
grüner gratinierter Spargel & Sauce Hollandaise (vegetarisch).....	12,50

*Was ist eine Pinsa?*

Der römische Unternehmer Corrado Di Marco entdeckte in den 1980er Jahren dieses uralte Rezept wieder und experimentierte so lange mit den Zutaten, bis der Teig perfekt war und unserer modernen Ernährungsweise entsprach. So wurde aus diesem antiken Rezept ein trendiges und kulinarisches Gericht, welches auf die Tische vieler Restaurants in Italien zurückkehrte.

Ihr traditioneller Teig besteht aus einer Mischung von Weizenmehl, Reis- & Sojamehl, Sauerteig, Olivenöl, Salz und ganz viel Wasser. Das Sojamehl sorgt für die Festigkeit, das Reismehl für die Knusprigkeit, der Sauerteig für die Bekömmlichkeit und das Wasser für einen luftigen Kern. Doch die Pinsa hat noch viele andere Vorteile: Sie hat einen hohen Nährwert und enthält gleichzeitig nur wenig komplexe Kohlenhydrate sowie wenig Fett – und wenn, dann ausschließlich hochwertiges Olivenöl.

## DESSERT

<b>Gemischtes Eis</b> , .....ohne Sahne...5,00...mit Sahne...5,50	
<b>Vanilleeis</b> , mit heißen Himbeeren und Sahne.....	6,90
<b>Schoko Soufflé</b> , lauwarm serviert, Beeren & Bourbon Vanilleeis.....	7,20
<b>Cup Dänemark</b> , Bourbon Vanilleeis, Schokoladensauce & Sahne.....	6,90
<b>Eis &amp; Heiß</b> , Espresso & 1 Kugel Mövenpick Eis zur Wahl.....	3,80
<b>Crème brûlée</b> , mit 1 Kugel Eis zur Wahl.....	6,40