

Speisen

VORSPEISEN

- Bunt gemischter Frühlingsalat** an Sauerrahm oder Vinaigrette Dressing
7,50
- Carpaccio vom Rind** fein mariniert mit fluffigem Focaccia
14,90
- Vitello Tonnato** von der Kalbssemmerolle mit Thunfisch Aioli & Apfelkapern
14,90
- Mediterraner Vorspeisenteller** Kulinarischer Streifzug durch Italien mit Pinsa-Brot
15,90
- Löfflers Garnelen** in Chili-Kräuterbutter mit Focaccia
14,90
- Birnen-Carpaccio** mariniert mit Gorgonzola, Walnüssen & kleinem Salat-Arrangement
13,90

HAUPTGÄNGE

- Zarte Hähnchenbrust** auf Ratatouille-Gemüse mit gegrillten Gnocchi
19,90
- Pollo Fino** auf Tagliatelle mit grünem Spargel & Tomaten
19,90
- Linguini mit gegrillten Garnelen** 8 Stück in feiner Aglio olio mit etwas Chili & Tomatenwürfel
19,90
- Tagliatelle mit Lachswürfeln** & grünem Spargel an feiner Soße
19,90
- Gefüllte Gnocchi** an feiner Trüffelsahne mit schwarzem Alba-Trüffel
18,90
- Calamarata-Nudeln mit Kalbsragout** & grünen Spargelspitzen an feiner Trüffelsahne
21,90
- Schweinerücken-Steak „Winzer Art“** 220g mit Speck & Zwiebeln, Bergkäse gratiniert, Grilltomaten & Pommes frites
19,90
- Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites
18,90
- „Berner“ Cordon bleu** mit Bergkäse & luftgetrocknetem Schinken, Pommes frites
19,90
- Zwiebelrostbraten** 240g mit Spätzle, feiner Zwiebel-Jus & Gemüsebouquet
25,90
- Argentinisches Rumpsteak** mit Pommes frites, Kräuterbutter & Speckbohnen
230g...26,90.....300g...34,90
- Rinderfilet-Spitzen** an würziger Pfeffer-Rahm-Sauce, Parmesan-Kartoffeln & Grilltomaten
24,90
- Norwegischer Lachs vom Grill** auf Blattspinat mit Nuss-Kartoffeln & Zitronen-Hollandaise
26,90
- Pfeffersteak vom Angus-Filet** 200g mit Parmesan-Kartoffeln & Broccoli
36,90

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



Pinsen

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

La Pinsa Romana

Tomate & Mozzarella, Basilikum-Pesto (vegetarisch)
10,50

La Pinsa Parma

hauchdünner Parmaschinken
13,50

La Pinsa Vegetaria

saisonales Grillgemüse, Basilikum-Pesto (vegetarisch)
13,50

La Pinsa Salame Zweierlei von der toskanischen Salami
13,50

La Pinsa Pollo Hähnchenbruststreifen & Champignons
15,50

La Pinsa Greco

Schafskäse, Oliven, Peperoni, Tomaten (vegetarisch)
14,50

La Pinsa Frutti di mare

Garnelen & Lachs an feinem Limetten-Schmand
17,50

La Pinsa Manzo

Gegrillte argentinische Rumpsteak-Streifen & Sauce Bernaise
17,50

Alle Preise in Euro.

INFOS UNTER:



www.parkrestaurant.de



Getränke

IHRE APERETIFS - ERFRISCHEND & LECKER

Crémant Charisma trocken, Flaschengärung

0,1l...5,90

Prosecco Parolvinio 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 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

Ramazzotti

5cl...4,60

Grappa di 98, Barrique braun

4cl...5,40

Alle Preise in Euro.

INFOS UNTER:



www.parkrestaurant.de

