

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

Winterlicher Vorspeisenteller

mit kleinem Feldsalat
17,90

Vitello Tonnato

an feiner Thunfischcreme mit Apfelkapern
15,90

Garnelen-Pfännle

in Chili-Knoblauchöl mit Focaccia
14,90

Rote-Beete-Carpaccio

mit Büffelmozzarella fein mariniert
13,90

Alle Preise in Euro.

INFOS UNTER:



www.parkrestaurant.de



Speisen

PASTA, FISCH & VEGETARISCHES

Linguini mit gegrillten Garnelen 8 Stück
in feiner Aglio olio mit etwas Chili & Tomatenwürfeln
22,90

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

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

Ancelotti mit Steinpilzfüllung
an feiner Trüffelsahne
20,90

Semmelknödel
mit feinen Rahmpilzen à la crème
16,90

KLASSISCHES AUS DER KÜCHE
Argentinisches Rinderfilet „Milano“ 200g
an Parmesan-Kartoffeln & mediterranem Gemüse
37,90

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

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

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat
25,90

Cordon bleu „Löffler's Art“
gefüllt mit Parmaschinken, Pommes frites & Jus
25,90

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 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 (10)

0,2l...6,50

Winterlicher Aperol

0,2l...6,50

Glüh-Secco

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...7,20.....Fl...25,20

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...7,20.....Fl...25,20

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...7,60.....Fl...26,60

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

