

Speisen

VORSPEISEN UND SALATE

(Zu allen Vorspeisen servieren wir unser hausgebackenes Brot.)

Grüner Salat

6,20

Gemischter Salat mit Rohkost & Blattsalaten

8,20

Großer Sommersalat mit Rohkost & Blattsalaten

15,90

mit zarter Hähnchenbrust...22,90...mit argentinischem Rumpsteak...28,90...mit gegrilltem norwegischen Lachs...28,90

8,20

Chili-Garnelen (7 Stück) in feinem Knoblauch-Öl mit Focaccia

15,90

Carpaccio vom Rind fein mariniert mit fluffiger Focaccia

15,90

Vitello Tonnato mit feiner Thunfisch-Aioli & Apfelkapern

15,90

Rote-Beete-Carpaccio mit Burrata & feinem Meerrettich-Dressing

14,90

Ligurischer Brotsalat mit Mozzarella, Tomaten, Oliven, Artischocken & Pinsabrot

14,90

Antipasti-Teller „Löfflers Art“

mediterraner Streifzug durch Italien mit Focaccia-Brot

als Vorspeise...16,90...als Hauptgang...20,90

HAUPTGÄNGE

Vegetarisch

Hausgemachte Teigtaschen mit Ricotta & Spinat gefüllt an feiner Trüffelsahne

17,90

Überbackene Röstitaler mit Tomaten & Mozzarella, mediterranem Gemüse & Pesto

16,90

Pasta

Linguini „Della Casa“ mit Rinderfiletspitzen, Tomaten & Zwiebeln

21,90

Linguini Carbonara originale mit Pecorino & Pancetta

17,90

Fisch

Linguini mit gegrillten Garnelen 8 Stück

in feiner Aglio olio mit etwas Chili & Tomatenwürfeln

19,90

Tagliatelle mit Lachswürfeln & grünem Spargel an feiner Sahne-Zitronen-Soße

21,90

Norwegischer Lachs vom Grill 180g

auf mediterranem Gemüse mit Nuss-Kartoffeln & Zitronen-Hollandaise

26,90

Fleisch

Winzersteak vom Schweinerücken 200g

mit Zwiebel-Speck-Schmand überbacken & Bratkartoffeln

21,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & Preiselbeeren

19,90

Cordon bleu „Löfflers“ mit Pommes frites, Gemüse & Rahmsauce

22,90

Hähnchenbrust-Filet mit Tomaten-Mozzarella überbacken

auf mediterranem Gemüse, an Basilikum-Tagliatelle

23,90

Argentinisches Rumpsteak

mit Pommes frites, Kräuterbutter & Speckbohnen

240g...29,90...300g...38,90

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

25,90

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)

11,50

La Pinsa Parma Hauchdünner Parmaschinken

14,50

La Pinsa Vegetaria Saisonales Grillgemüse, Basilikum-Pesto (vegetarisch)

14,50

La Pinsa Gréco Fetakäse, Tomaten, Oliven & Zaziki (vegetarisch)

15,50

La Pinsa Pollo Zartes Hähnchenbrustfilet, gegrillte Champignons & feine Hollandaise

16,50

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

18,50

La Pinsa Manzo Gegrillte argentinische Rumpsteak-Streifen & Sauce Bernaise

18,50

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...5,70

Paulaner Hefeweizen vom Fass

0,5L...5,70

Radler

0,3L...3,20....0,5L...5,40

Paulaner alkoholfreies Weizen Flasche

0,5L...5,60

Bitburger Pils alkoholfrei Flasche

0,33L...4,20

SAFTIG & FRUCHTIG

Proviant Schorle Apfelsaft/Rhabarber/Ingwer Zitrone

0,33L...3,90

Saftschorle Johannis/Klarer Apfelsaft

0,4L...4,70

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

0,33L...3,90

Gerolsteiner Mineralwasser

Classic, Medium, Naturell

0,50L...4,60.....0,75L...5,90

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee

3,30

Cappuccino mit Milchschaum

4,20

Espresso

2,90

Doppelter Espresso

4,60

Alle Preise in Euro.



www.parkrestaurant.de

Weine & Spirituosen

WEINGUT ISELE

2023er Müller-Thurgau trocken

0,20l...6,50....1l Fl...32,50

2023er Riesling halbtrocken

0,20l...7,00....Fl...24,50

2023er Weißburgunder trocken

0,20l...7,20....Fl...25,20

2023er Rosé trocken

0,20l...7,60....Fl...26,60

2022er Spätburgunder trocken

0,20l...7,60....Fl...26,60

WEINGUT LOTHAR SCHWÖRER

2023er Chardonnay trocken

0,20l...7,80....Fl...27,30

2021er „Flori“ Cuvée trocken

0,20l...8,80....Fl...30,80

2023er Rosé trocken

0,20l...8,20....Fl...28,70

WEINGUT LÖFFLER

2023er Grauburgunder trocken

0,20l...7,60....Fl...26,60

2023er Sauvignon Blanc

0,20l...8,10....Fl...28,50

2020er Black Forest Cuvée trocken

0,20l...9,80....Fl...34,30

WEINGUT RITTER

2024er Spätburgunder Rosé trocken

0,20l...7,80....Fl...27,30

Weinschorle weiß oder rot

0,20l...4,20

SPIRITUOSEN WILD 6-ENDER-KOLLEKTION

Willy-Gold

3cl...5,90

Altes Pflümli-Gold

3cl...5,90

Zibärtelebrand

3cl...5,90

Mirabellenbrand

3cl...5,90

Williams weiß

3cl...5,90

Bratapfel

3cl...5,40

Ramazotti

5cl...5,40

Grappa

3cl...5,90

Alle Preise in Euro.



www.parkrestaurant.de