

VORSPEISEN / SUPPEN

Carpaccio vom Angus Filet mit einer leichten Olivenöl-Zitronen-Marinade, Parmesan & Champignons.....	13,90
Herbstlicher Vorspeiseteller Streifzug kulinarischer Köstlichkeiten.....	14,90
Vitello Tonnato Kalbsrückensteiben an Thunfischsoße & Apfelkapern.....	12,90
Löfflers Garnelen im Tempurateig mit Aioli & Focaccia-Brot.....	12,90
Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse, mit Walnüssen und Meerrettichsoße.....	13,90
Feldsalat mit mit Speck & Kracherle an einem Himbeer- oder Sauerrahmdressing.....	klein...5,20...groß...7,20
Feldsalat mit geräuchertem Caipirinha-Lachs und scharzem Sesam.....	11,90
Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle und Markklößchen.....	5,90
Badische Kartoffelsuppe mit Croutons.....	6,20

HAUPTGÄNGE

Linguini della Casa mit Filetstreifen, Tomaten & Artischocken.....	16,90
Linguini mit gegrillten Garnelen in feiner aglio olio mit etwas Chili & Tomatenwürfel.....	16,90
Triangoli mit Ricotta & Trüffel mit Füllung an geschäumter Tomaten-Butter.....	16,90
Norwegisches Lachsfilet auf Champignonkraut, mit Sesamkartoffeln und einer Meerrettich-Roote Beete Sauce.....	21,90
Argentinisches Rumpsteak mit Pommes frites, Kräuterbutter & Speckbohnen.....	200g...22,90...300g...28,90
Rinderfilet-Spitzen an würziger Pfeffer-Rahm Sauce & Röstinchen.....	21,90
Pfeffersteak vom Angus Rinderfilet mit Pommes frites und Cognac-Pfeffersauce.....	200g...29,50
Hähnchenbrust im Parmaschinkenmantel mit Pesto-Nudeln & mediterranem Gemüse.....	17,90
Kalbsrückensteak vom Grill mit Steinpilzen à la crème, gratiniertem Spargel & Spätzle.....	23,90
Tafelspitz mit Salzkartoffeln, Meerrettichsauce & Preiselbeeren.....	19,90
Kartoffel-Rösti mit Steinpilzen à la crème.....	19,90
Kartoffel-Rösti „Züricher Art“, mit zartem Kalbsgeschnetzeltem & Champignons.....	20,90

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel Saccharin
5 mit Süßungsmittel Cyclamat
6 mit Süßungsmittel Aspartam
7 mit Süßungsmittel Acesulfam

8 phosphathaltig
9 mit Süßungsmittel Cyclamat
10 chininhaltig
11 koffeinhaltig
12 mit Geschmacksverstärker

Zusatzstoffe & Allergene: Gerne fragen Sie unser Servicepersonal.

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

La Pinsa „Romana“ Tomate & Mozzarella, feines Olivenöl (vegetarisch).....	9,50
La Pinsa „Parma“ hauchdünner Parmaschinken.....	11,50
La Pinsa „Vegetaria“ mediterranes Grillgemüse, Basilikum-Pesto.....	11,50
La Pinsa „Funghi“ mit gegrillten Steinpilzen an feinem Kräuter-Schmand.....	14,50
La Pinsa „Frutti di mare“ mit Garnelen & Lachs, an feinem Limetten-Schmand.....	16,50
La Pinsa „Manzo“ gegrillte argentinisches Rumpsteakstreifen & Sauce Bernaise.....	15,50
La Pinsa „Chiara“ Dreierlei von der Salami & Artischocken.....	12,00
La Pinsa „Racletto“ mit Raclettekäse, Bacon und Kartoffelscheiben.....	12,50
La Pinsa „Asparagos“ mit grünen gratiniertem Spargel & Sauce Hollandaise.....	12,50

IHRE APERETIFS - ERFRISCHEND & LECKER

Crémont Charisma - trocken, Flaschengärung.....	5,60
Prosecco „Parolvin“.....	4,90
„Mango-Paule“ - Mango Sirup, Wildberry & Sekt (auch alkoholfrei).....	5,60
Aperol Spritz (2).....	5,20
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 ...

Proviant Schorlen Apfelsaft / Rhabarber / Ingwer-Zitrone.....	0,33l...3,80
Saftschorlen Johannisbeer / 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

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

Unsere ausgesuchten Weingüter

WEINGUT ISELE

2019er Riesling , halbtrocken.....	0,20l...5,90...FL...18,90
2019er Weißburgunder , trocken.....	0,20l...5,90...FL...18,90
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...20,50
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...20,70
2020er Sauvignon Blanc	0,20l...6,60...FL...19,20
2020er Black Forest , Cuvée trocken.....	0,20l...6,90...FL...20,70

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

DESSERT

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

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee (1 l).....	2,90
Cappuccino mit Milchschaum (1 l).....	3,30
Espresso (1 l).....	2,50
Doppelter Espresso (1 l).....	4,00

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihr „Löffler's-Team“.

Von Klassisch bis Mediterran.

Alle Preise in Euro. Überraschungsmü Preise pro Person.

INFOS UNTER:



www.parkrestaurant.de



JEDEN DONNERSTAG 4-GÄNGE ÜBERRASCHUNGSMENÜ INKL. KORRESPONDIERENDER WEINE **29,50**

FESTE & FEIERN für jeden Anlass & CATERING-SERVICE? Sprechen Sie uns einfach an .

