

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 Kalbsrückenscheiben 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 schwarzem 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 Champagnerkraut, mit Sesamkartoffeln und einer Meerrettich-Rote 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 Kalbgeschnetzeltem & 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).....	5,60
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 ...

Proviant Schorle Apfelsaft / Rhabarber / Ingwer-Zitrone.....	0,33l...3,80
Saftschorle 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 (11).....	2,90
Cappuccino mit Milchschaum (11).....	3,30
Espresso (11).....	2,50
Doppelter Espresso (11).....	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 .

