

Herzlich Willkommen im Park Restaurant

Trotz der momentanen Lage bezüglich des Corona Virus möchten wir unseren Gästen gemütliche Stunden bereiten und die Sorgen des Alltags vergessen lassen.

Gastgeber zu sein und Gäste zufriedenstellend zu bewirten galt schon immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

„Essen ist ein Bedürfnis des Magens,
Trinken ein Bedürfnis des Geistes“.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit.

Ihr Park Restaurant Team

Wichtiger Hinweis für alle Allergiker.:

Bitte fragen sie nach unserer separaten Speisekarte mit Angabe der Allergenen Inhaltsstoffe.

Sie sind verpflichtet uns auf eventuelle Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Wir finden gemeinsam eine Lösung.

Vorspeisen:

Bunter Beilagensalat mit unserem Hausdressing	6,50 €
Orangen-Beiz-Lachsrose an Honigsenfsoße, Salatbouquet und einem Quinoaküchlein	9,90 €

Suppen :

Möhren-Aprikosen-Suppe (Vegan)	6,80 €
Kräftige Geflügelbrühe mit Basilikum-Klößchen und Gemüswürfel	6,80 €
Spargelcremesuppe mit Schinkenfrischkäsecrêpes	6,80 €

Vegetarisch/Vegan/Pasta:

Quinoabratlinge mit Hummus und Anti-Pasti (Vegan)	14,90 €
Pasta „Limette Style“: Pasta in leichter Limettensahnesoße mit Knoblauch, Karotten, Zucchini, Rucola, Parmesan und Pinienkerne	15,00 €
Pasta mit Auberginen, Tomaten und Ricotta (leicht scharf)	14,90 €
Mit 5 Stück gebraten Garnelen extra	plus 6,00 €

Salat-Bowls:

„Fitness-Bowl“: Blattsalate mit 3 Früchte Sorten, Hüttenkäse, Spargel (Saisonal) unserem Haus-Kräuterdressing und gebratenen spicy Hähnchenbruststreifen	15,90 €
„Bella Italia-Bowl“: Blattsalate mit Mozzarella-Bällchen, Tomaten, Pesto, Anti-Pasti, Serranoschinken und Melone an Balsamicodressing	15,90 €
„Oriental-Bowl“ Vegan : Blattsalate mit Quinoaküchlein, Hummus, Curry-Blumenkohl und Falafel an einem Mango-Curry-Dressing	15,90 €

Hauptgänge:

Doradenfilet gebraten auf einem Tomaten-Risotto und gebratenem Spargel	23,90 €
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ gebraten mit Speck, Zwiebeln, Spinat und Kartoffeln	22,90 €
Rumpsteak 250gr mit Kräuterbutter, BBQ Sauce und Kartoffelecken	26,90 €
Rinderfiletsteak 250gr mariniert mit irischem Whiskey, Wasabicreme und Süßkartoffelpommes	32,50 €
Saltimbocca von der Hähnchenbrust (Salbei und Serranoschinken) an Marsallajus, geschmorter Aubergine und Polenta	20,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und kleinem Salat	15,90 €
Paniertes Schweineschnitzel „Försterin Art“ an einer Pilzrahmsoße und Spätzle	17,90 €
Kalbsgeschnetzeltes in einer Estragon-Senf-Sahnesoße mit Marktgemüse und Spätzle	22,50 €

Burgerlust:

Burger de Luxe In irischem Whiskey mariniertes Rindfilet, Trüffelcreme, Balsamico-Zwiebeln, BBQ Sauce, Salat, Tomaten Gurken und Steakhouse Pommes	17,90 €
Buffalo Burger Ein aus Kichererbsen und Buffalo-Würmer hergestelltes Patti mit Haferflocken, Rucola, Gurken, Tomaten und einer Kurkuma-Dijonsenf-creme	15,90 €

Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen 0,50€ extra berechnen müssen. Auch wenn Sie Essen mitnehmen möchten berechnen wir 0,50 € für das Verpackungs-Material. Vielen Dank für Ihr Verständnis

Dessert:

Topfenstrudel mit Vanilleeis, Fruchtsoße und Früchten	8,90 €
Grießflammerie an Rhabarber-Erdbeer-Kompott	7,90 €
Dreierlei Sorbet-Variation mit Fruchtsoßen und Früchten (Vegan)	8,90 €

Eiszeit:

Schwarzwaldbecher (Traditionell mit Vanille,-Schokolade,-und Kirscheis, Kirschen, Kirschwasser, Sahne und Schokoladenspalten)	8,50 €
Coconut Crisp – Ein Hauch Karibik (Cremiges Kokosnusseeis und Schokoladeneis, Ananasstückchen, Sahne, Schokoladensoße und on Top Kokosflocken)	8,50 €
Joghurt – Brombeereisbecher (Joghurt,- und Brombeereis, Früchten der Saison, Joghurtcreme und crunchy Müsli als topping)	8,50 €
Erdbeercup (Saisonal) (Erdbeer,- und Vanilleeis mit Erdbeeren, Erdbeersoße und Sahne)	8,50 €
Pfirsich „Melba“ (Vanille,- und Pfirsicheis mit Pfirsichstückchen, Himbeerragout und Sahne)	8,50 €
Birne Helene (Vanille,- und Schokoladeneis mit eingelegten Birnenstückchen, Sahne und Schokoladenstreusel)	8,50 €
Eiskaffee/Eisschokolade	5,50 €

Verschiedene Kuchen

Kuchen	3,90 €
Torten	4,30 €



Unser Rindfleisch

Ein Königreich für dieses Steak! Farmhaltung hat in Namibia eine lange Tradition und globale Fleischkenner und internationale Gourmets loben namibisches Fleisch für seine natürliche Güte und den einzigartigen Geschmack.

Zufriedene Rinder leben in der freien Natur – echte Fleischkenner wissen das zu schätzen!

Fünf Gründe:

- Beste Fleischqualität aus Namibia, die ihresgleichen sucht
- Ein einzigartiges Geschmackserlebnis
- Natürliche Aufzucht, garantiert ohne Hormone, Antibiotika und Mastfütterung
- Strengste hygienische EU-Standards über die gesamte Logistikkette und 100%ige Rückverfolgbarkeit
- Gut essen mit gutem Gewissen



Unser Schweinefleisch

„Geschmack mit Tradition“ – Ein Motto, nicht nur für renommierte Köche unserer Region, sondern sicher auch für die Metzgerei Glasstetter.

Die Zubereitung der Gerichte muss nicht kompliziert sein, Hauptsache die Zutaten sind von bester Qualität. Für die Metzgerei Glasstetter ist es deshalb eine Selbstverständlichkeit für seine Kunden nur die beste Qualität bereit zu halten.