

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:

Feldsalat an Walnussdressing mit Kracherle und Speck	7,50 €
Bunter Beilagensalat mit unserem Hausdressing	6,50 €
Fruchtiger-Lauwarmer Aprikosen-Cous-Cous mit marinierter roter Beete und Feldsalat	9,90 €

Suppen :

Kürbis-Kokossuppe mit Kürbis Öl (Vegan)	6,50 €
Kräftige Rinderbrühe mit Flädle und Grießklößchen	6,80 €
Maronensuppe mit karamellisierten Nüssen	6,50 €

Vegetarisch/Vegan:

Rosenkohl-Risotto mit Haselnüssen und Trüffelöl (Vegan)	15,90 €
Pilzpolenta im Wirsingmantel mit Cranberry-Preiselbeer-Chutney (Vegan)	15,90 €
Gebratene Serviettenknödel mit Waldpilzragout	14,90 €

Pasta

Winterpasta mit Feigen, Äpfeln, Nüssen, Nusskäse, Zimt, und Spinat in leichter Sahnecreme geschwenkt	15,90 €
Kürbispasta mit Ziegenkäse, Bacon, Tomaten, Kürbis Lebkuchengewürz und Parmesan	15,90 €

Hauptgänge:

Forellenfilet gebraten „Müllerin Art“ mit Mandelbutter und Kartoffeln	19,90 €
Wolfsbarschfilet gebraten auf einem rote Beete-Risotto und Brokkoli	23,00 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Spätzle	26,00 €
Schweinefilet im Wirsingmantel auf Waldpilzsoße mit Spätzle	19,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und kleinem Beilagensalat	16,90 €
Geschmorte Ochsenbäckle mit Rotkraut und Pastinakenstampf	18,50 €
Sauerbraten vom Hirsch mit Rosenkohl, Preiselbeeren und Spätzle	18,50 €
Hirschragout mit Rotkraut, Preiselbeeren und Serviettenknödel	20,50 €
Gebratener Hirschrückenstrang an fruchtigem Aprikosen-Cous-Cous, Honig-Rosmarin Schmorkürbis und Cranberry-Preiselbeer-Chutney	26,00 €

Burgerlust:

Black Forest Burger

Laugenbrötchen mit Wagyu Rindfleischpatty, Senfcreme, Salat, Tomaten, Gurken, Schwarzwälder Schinken, Käse, Zwiebeln und BBQ Sauce. Dazu gibt es Steakhouse Fries

16,90 €

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:

Apfelstrudel mit Früchten der Saison, Vanilleeis und Sahne	8,90 €
Lebkuchen Panna-Cotta an Orangensoße und Blutorangensorbet	8,90 €
Schokoladen-Kaffee-Küchlein mit eingelegten Pflaumen	8,90 €

Waffelzeit mit Belgischen Waffeln

Schwarzwälder Art mit Kirschen und Kirscheis	6,50 €
Calvados Art mit Apfelschnitze in Calvados geschwenkt und Vanilleeis	6,50 €
Mit Nutella und Schokoladeneis	6,50 €
Natur mit Puderzucker und Vanilleeis	6,50 €
Schwarzwaldbecher (Traditionell mit Vanille,-Schokolade,-und Kirscheis, Kirschen, Kirschwasser, Sahne und Schokoladenspalten)	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.