

## Herzlich Willkommen im Park Restaurant

Unseren Gästen gemütliche Stunden zu bereiten und die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

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

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit.

Ihr Park Restaurant Team



## Vorspeisen:

### Beilagen Salat

in Balsamico Dressing (J)

3,90 €

### Kleiner gemischter Salat

in Balsamico Dressing (J)

4,50 €

### Zordel 's Räucherfisch- Spezialitäten

mit Meerrettichcreme (G,8,3,5,2)

12,90 €

### Kleiner Feldsalat in Kartoffeldressing

Mit gebratenem Speck und Croutons (8,A,J)

7,90 €

## Suppen:

### Kürbiscremesuppe

in Kokosmilch gekocht (A)

5,50 €

### Maronencremesuppe

Mit karamellisiertem Maronen-Walnuss Crumble  
(8,A,H)

5,90 €

## Klassiker:

### Straßburger Wurstsalat

mit Käse und Zwiebel (2,3,8,15,A,G,J)

9,90 €

Senior :8,50 €

### Original Elsässer Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln (2,8,A,C,G)

9,50 €

### Käsespätzle

mit Röstzwiebel an Salatbouquet (8,A,C,G,J)

9,90 €

Senior: 8,50 €

## Salate

### **Bunter Salatteller mit Putenstreifen**

Frühlingszwiebeln, Pilze und Kirschtomaten (J)

13,90 € Senior: 11,90 €

### **Großer Feldsalat in Kartoffeldressing**

mit gebratenen Champignons, Speck und Croutons  
(8,A,J)

13,90 € Senior: 11,90 €

### **Großer Salatteller mit gebratenem Forellenfilet**

dazu Räucherfisch – Spezialitäten  
(D,J,2,5)

14,90 € Senior: 12,90 €

## Vegetarisch

### **Karamellisierte Hokkaido Kürbis**

mit Maronen, Ziegenkäsecreme und Rucola (H,J)

14,50 €

### **Rahm-Risotto mit Trüffel**

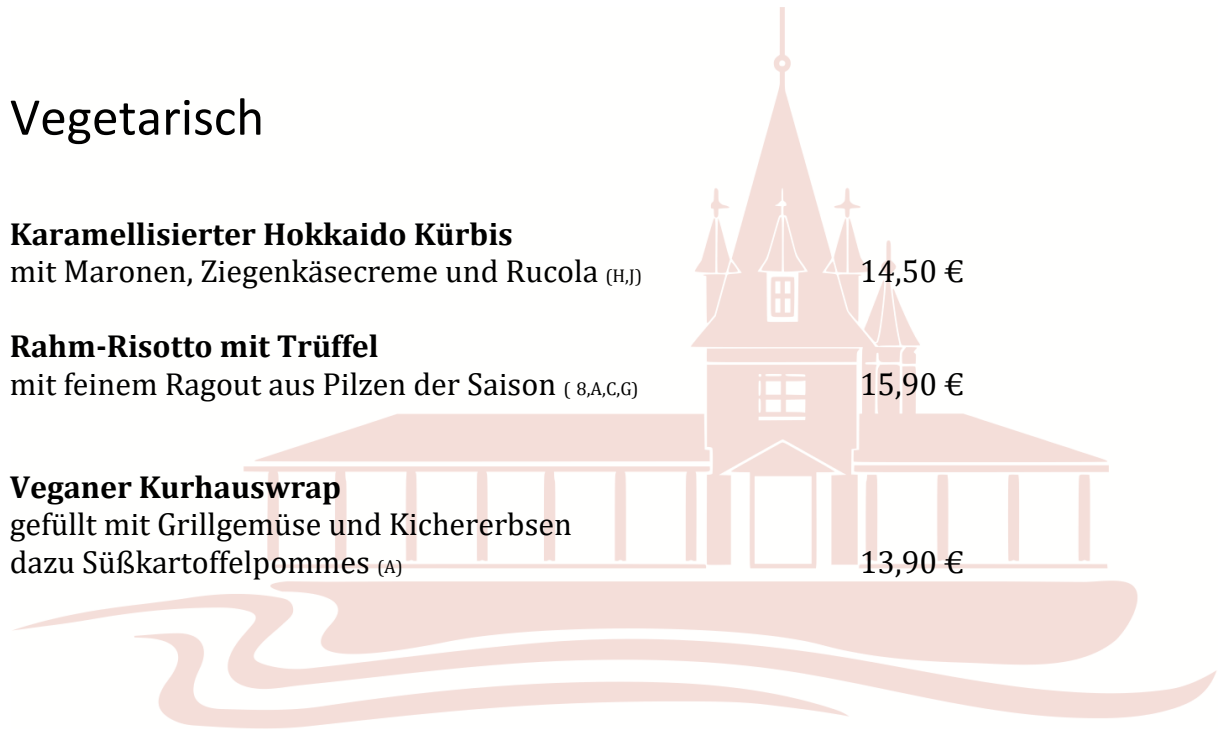
mit feinem Ragout aus Pilzen der Saison (8,A,C,G)

15,90 €

### **Veganer Kurhauswrap**

gefüllt mit Grillgemüse und Kichererbsen  
dazu Süßkartoffelpommes (A)

13,90 €



## Hauptgänge:

<b>Rinderzunge in Rotweinsauce</b> mit sautiertem Gemüse dazu Salzkartoffel (7, 8, A, G, I)	14,90 €	Senior: 12,90 €
<b>Schweinemedallions</b> In Champignonrahmsauce dazu Gemüse und Spätzle (8,A,I)	17,50 €	Senior 15,50 €
<b>Fischzucht Zordel's Forellen Filet</b> „Müllerinnen Art“ mit Mandelbutter und Salzkartoffeln (A,G,8)	17,90 €	
<b>Gänsebraten (Keule und Brust)</b> mit Rotkohl und Klöße (A,I)	19,90 €	
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter</b> an Salatbouquet in Balsamico Dressing (J,G,8)	19,90 €	
<b>Rehrücken Baden – Baden</b> mit Rotkohl, Spätzle und Preiselbeerbirne (A,C,I)	24,50 €	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel</b> in kräftiger Zwiebelsauce dazu Spätzle und Beilagen Salat (7, 8, A, C, G, I, J)	22,50 €	
<b>Hähnchenbrustfilet mit Walnusskräuterkruste</b> auf getrüffeltem Pilz-Risotto dazu Keniabohnen (A,C,G,H,8)	17,50 €	
<b>Geschmortes Wildgulasch (Hirsch und Wildschwein)</b> mit Rotkohl, Spätzle und Preiselbeeren (A,C)	19,90 €	Senior: 17,90 €

## Leckereien der Patisserie

### Dreierlei vom Kürbis

Cremiger Kürbiskuchen an Sauerrahmgranitée mit Kürbismousse  
auf Kürbis Chutney (A, G, B) 7,90 €

### Mini Apfel – Orangenstrudel (Laktosefrei)

an Grand Manier Vanillesoße mit Orangensorbet (A, H) 6,90 €

### Veganes warmes Kokostörtchen

fein garniert (A,H) 5,50 €

### Hausgemachte Kuchen und Torten (siehe Kuchentheke)

## Eisspezialitäten

### Eiskaffee / Eisschokolade

Mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne (8,C,G) 4,50 €

### Zitronensorbet Colonel

aufgefüllt mit Wodka oder Sekt (5) 4,90 €

### Schwarzwaldbecher

1x Schokoeis, 1x Kirscheis, 1x Vanilleeis  
Garniert mit Kirschwasser, Sauerkirschen und Schlagsahne (8,C,G) 6,90 €

### Eisbecher mit Heißen Kirschen

Mit 3 Kugeln nach Wahl mit Schlagsahne (8,C,G) 6,90 €

### Unsere Eissorten:

Vanille, Schoko, Erdbeere, Kirsch und Zitronensorbet je Kugel 1,20 €

## 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 Kaffee



**Leidenschaft für Kaffee. Experimentierfreude. Transparenz.**

... diese Begriffe zeichnen das exklusive Angebot von Herzog Kaffee und die beiden Coffee Connaisseurs Sven Herzog und Jochen Ludat aus.

Mit ihrem Angebot an ausgesuchten Parzellenkaffees von kleinen Kaffeefarmen in Mexiko, Brasilien, El Salvador, Guatemala und Indien bieten sie ihren Kunden erstklassige und einzigartig geröstete Kaffees mit unverwechselbaren Geschmacksprofilen. Die Qualität eines guten Kaffees ist abhängig von der Qualität der Kaffeebohnen, der einzelnen Parzelle, der Röstung und natürlich der Zubereitung.

Sorgfältig ausgewählter Parzellenkaffee erfüllt höchste Qualitätsansprüche und macht Kaffee zum Erlebnis.

## Ein kurzes Wort zum Schluss

Jeden Tag eine gute Tat  
Ist manchmal leicht, ist manchmal hart,  
doch der größte Dank der Welt  
ist das Lächeln das man erhält.

Wir danken für Ihren Besuch und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen

Ihr Park Restaurant Team

