

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 3,90 €
in Balsamico Dressing (J)

Kleiner gemischter Salat 4,50 €
in Balsamico Dressing (J)

Hausgemachter Crostini mit Tomatenmarmelade 7,90 €
Rucola, Parmesan und Basilikum Pesto (A,H,G,8)

Zordel's Räucherfisch- Spezialitäten 12,90 €
mit Meerrettichcreme (G,8,3,5,2)

Suppen:

Kürbiscremesuppe 5,50 €
in Kokosmilch gekocht (A)

Topinambursuppe 5,90 €
aufgeschäumt mit Trüffelöl (8,A,G)

Klassiker:

Straßburger Wurstsalat 9,90 € Senior :8,50 €
mit Käse und Zwiebel (2,3,8,15,A,G,J)

Original Elsässer Flammkuchen 9,50 €
mit Speck und Zwiebeln (2,8,A,C,G)

Käsespätzle 9,90 € Senior: 8,50 €
mit Röstzwiebel an Salatbouquet (8,A,C,G,J)

Salate

Bunter Salatteller mit Putenstreifen Frühlingszwiebeln, Pilze und Kirschtomaten (I)	13,90 €	Senior: 11,90 €
Fruchtiger Salatteller in Tomatendressing mit Schwarzwälder Schinken, Grapefruit, Apfel und Walnüsse (J,H)	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 €
Tagliatelle mit Trüffel mit feinem Ragout aus Pilzen der Saison (8,A,C,G)	15,90 €
Veganer Kurhaus-Wrap Gefüllt mit Grillgemüse und Kichererbsen dazu Süßkartoffelpommes (A)	13,90 €



Hauptgänge:

Rinderzunge in Rotweinsauce mit sautiertem Gemüse dazu Kartoffelpüree (7, 8, A, G, I)	14,90 €	Senior: 12,90 €
Schweinemedallions In Champignonrahmsauce dazu Gemüse und Spätzle	17,50 €	Senior 15,50 €
Geschmorte Schweinebäckchen mit sautiertem Gemüse dazu Kartoffelpüree (8, A, G, I)	16,50 €	Senior: 14,90 €
Fischzucht Zordel's Forellen Filet „Müllerinnen Art“ mit Mandelbutter und Salzkartoffeln (A,G,8)	17,90 €	
Rumpsteak mit Kräuterbutter an Salatbouquet in Balsamico Dressing (J,G,8)	19,90 €	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel in kräftiger Zwiebelsauce dazu Spätzle und Beilagen Salat (7, 8, A, C, G, I, J)	22,50 €	
Hähnchenbrustfilet mit Walnusskräuterkruste mit getrüffeltem Pilzragout, Keniabohnen und Tagliatelle (A,C,G,H,8)	17,50 €	
Geschmortes Wildgulasch (Hirsch und Wildschwein) mit Rotkohl, Spätzle und Preiselbeeren (8,A,C,G)	19,90 €	Senior: 17,90 €

Leckereien der Patisserie

Dreierlei vom Kürbis 7,90 €
Cremiger Kürbiskuchen an Sauerrahmgranitée mit Kürbismousse
auf Kürbis Chutney (A, G, 8)

Mini Apfel – Orangenstrudel (Laktosefrei) 6,90 €
an Grand Manier Vanillesoße mit Orangensorbet (A, H)

Veganes warmes Kokostörtchen 5,50 €
fein garniert (A,H)

Hausgemachte Kuchen und Torten (siehe Kuchentheke)

Eisspezialitäten

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

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

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

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

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

