
Salate

Mozzarella-Salat

Frische Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum
in Olivenöl mit Balsamico-Creme

10,90 €

Parkhotel-Salat

Bunter Blattsalat mit Gurken, Cherry-Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika,
Mischung aus Pinienkernen und Walnüssen, Parmesankäse

8,90 €

wahlweise:

mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust

11,90 €

mit Thunfisch

10,90 €

mit gebratenen Gambas oder Lachsstreifen

13,90 €

Wählen Sie aus unseren Dressings:

Joghurt-, Essig & Öl-, Balsamico- oder Frenchdressing

Suppen

Tomatensuppe
Suppe hergestellt aus frischen Tomaten

4,10 €

Hochzeitssuppe
Der Vorab-Klassiker

4,40 €

Vorspeisen

Antipasti
1 Portion 6,50 €
2 Portionen 11,00 €

Datteln im Speckmantel

6,50 €

Gambas Olio
Riesengambas 5 Stück
in Olivenöl mit frischem Knoblauch

7,50 €

Ursprünglicher Genuss

Bei den folgenden Gerichten achten wir auf Nachhaltigkeit und Tierwohl.

Den Tieren wird ein langer Transportweg erspart.

Die Schweine leben auf Stroh und haben deutlich mehr Platz.

Die Rinder leben freilaufend in Herden auf der Wiese,
frisches Gras dient als Hauptteil der Nahrung.

Entrecôte von der Allgäuer Färs
mindestens 350 g purer Fleischgenuss

Die Tiere stammen von Bauern aus dem Voralpenland.
Das Fleisch ist etwas fester im Biss, das Fettauge lässt dieses Steak
zu einer absoluten Delikatesse werden.

Wählen Sie aus zwei Beilagen Ihrer Wahl
und den Garstufen englisch, medium oder durch.

26,50 €

Burger vom Vilankerer Auerochsen

Der Auerochse mit der roten Zunge liefert das Fleisch für dieses 180 g Burger Patty.
Wir servieren ihn in einem Brioche-Brötchen
mit frischen roten Zwiebeln, Tomate und Blattsalat
mit White Smoke und Bacon BBQ Sauce,
dazu reichen wir Kartoffelwedges.

14,00 €

Große Bratwurst ohne Darm vom Lübicher Strohschwein
mit einer hausgemachten Currysauce,
dazu Pommes Frites

Das Lübicher Strohschwein ist mit dem 1 Sternlabel
des Deutschen Tierschutzverbundes zertifiziert. Das heißt unperforierte
Liegeflächen und 40% mehr Platz im Stall als der Gesetzgeber vorschreibt.
Wir haben uns für diese Wurst entschieden, um einen Beitrag zu leisten,
damit dem Bauern das ganze Tier abgenommen werden kann.

7,90 €

Kleinigkeiten

Gebackener Cambert

dazu warme Früchte, Wildpreiselbeermarmelade und Toast

7,90 €

Toast Hawaii

Klassisches Toast Hawaii mit Ananas und gekochtem Schinken

7,40 €

Ofenkartoffel mit Lachs

Große Ofenkartoffel mit Sour-Cream,
dazu Lachsstreifen oder Hähnchenbruststreifen

9,90 €

Strammer Max

Rustikales Brot mit rohem Schinken,
gedeckt von Spiegelei und knackigen Gurken

8,90 €



— **Unsere Pasta Klassiker & vegetarische Gerichte** —

Spaghetti al aglio e olio (optional vegan)
in Knoblauch und Olivenöl angeschwenkt,
dazu Gambas, Pesto, Cherry-Tomaten und Parmesan

13,90 €

One-Pot Zitronen Spaghetti (vegan)
mit Kokosmilch, Zitrone, frischem Knoblauch, fein gehackte Zwiebeln und Spinat

11,90 €

Mediterrane Tortelloni (vegan)
gefüllte Nudeln mit Gemüse in Tomatensauce und Ruccola

12,90 €

Parkhotel Vegetarische Schale
Rahmkartoffeln mit frischen Pfannengemüse mit Cheddar und Mozzarella überbacken

9,90 €

Zwei gebratene Vegetarische Valess Schnitzel
mit Champignonrahmensauce und Kroketten

12,90 €

Veggie Burger
130g Gemüse-Patty
aus feinem sonnengereiftem Mais, Paprika, Frühlingszwiebeln und Blumenkohl,
dazu Blattsalat, Tomate, Rote Zwiebeln,
mit veganer Mayo und Ketchup

Dazu reichen wir Ihnen Pommes Frites oder einen Beilagensalat.

9,90 €

doppeltes Patty 12,90 €



Burger

Parkhotel Burger

180g saftiges Angusrindfleisch mit Blattsalat, Cheddar, Bacon, Tomate, Rote Zwiebel, BBQ und White Smoke Sauce

11,40 €
doppeltes Patty 15,40 €

Crispy Chicken Burger

Knuspriges 130g Hähnchenpatty mit Blattsalat, frischen Tomaten, Rote Zwiebel, Ananas fruchtiger Mangosauce und Sweet Chilli Sauce

9,90 €
doppeltes Patty 12,90 €

Pulled Pork Burger

Nach amerikanischer Art gegarter Schweinenacken
fein gezupft mit einer leichten Rauchnote getoppt,
auf Cole Slaw, Blattsalat, frischen Tomaten und Roten Zwiebeln
BBQ Sauce

9,90 €
doppeltes Fleisch 12,90 €

Dazu reichen wir Ihnen Pommes Frites **oder** einen Beilagensalat.

Steaks & More

Rumpsteak natur
250g Rumpsteak natur
mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Salatgarnitur

19,90 €

Rumpsteak mit Zwiebeln
250g Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,
dazu Pommes Frites

21,90 €

Rumpsteak mit Champignons
250g Rumpsteak mit frischen gebratenen Champignons,
dazu Pommes Frites

22,90 €

Rumpsteak mit Pfeffersauce
250g Rumpsteak mit Pfeffersauce,
dazu Pommes Frites

22,90 €

Hähnchenbrust mit Ratatouille
Hähnchenbrust im Parmesan-Kräutermantel,
in Ratatouille-Gemüse,
dazu Rosmarinkartoffeln

12,90 €

Schweinefilet Paprika
am Stück gebraten, mit Paprika Creme-Fraîche Sauce
dazu Rosmarinkartoffeln

16,90 €

Aus dem kühlem Nass

Fish & Chips

im Bierteig gebackene Fischfilets,
dazu Pommes und Remoulade

12,90 €

Lachssteak

mit einer cremigen Zitronen-Dill Sauce,
dazu Salzkartoffeln

15,90 €

Schnitzel und Klassiker

Wiener Schnitzel Original

Schnitzel vom Kalbsrücken,
dazu Pommes Frites und Salatgarnitur

14,90 €

Schnitzel natur

Schnitzel vom Schweinelachs
dazu Pommes Frites und Salatgarnitur

9,90 €

Schnitzel à la Meyer

Schnitzel vom Schwein,
mit geschmorten Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln

13,90 €

Schweineschnitzel Jägerart

und/oder mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Pommes Frites

12,90 €

Curry-Sahne Schnitzel
Schnitzel vom Schwein
mit einer Curry-Sahne Sauce, dazu Kroketten

12,90 €

Gebrautes Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
mit warmen Früchten, Currysauce und Kroketten

11,90 €

Gekochtes westfälisches Rindfleisch
mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln

11,90 €

Schweinesteak
mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln

10,90 €

Drei Schweinemedailleurs
mit Birne und Gorgonzola überbacken,
dazu Kroketten und Salatgarnitur

14,90 €

Extra Beilagen:

Beilagen je 2,00 €:

Pommes Frites, Kroketten, Wedges, Salzkartoffeln, gebratene Zwiebeln,
gebratene Champignons, Pfeffersauce, Paprikasauce, Zwiebelsauce, Champignonsauce,
Tomatensauce, Hollandaise

Beilagen je 3,00 €:

Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Röstinchen,
Süßkartoffelpommes, Speckböhnchen, kleiner gemischter Salat,
Pfannengemüse, Ratatouille, Bernaise

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel
mit Kroketten

6,90 €

Kleiner Burger à la Parkhotel
80g Burger-Patty mit Pommes Frites

6,90 €

Spaghetti
in Tomatensauce

4,90 €

Chicken Nuggets
mit Pommes Frites

6,90 €

Dessert

Westfälische Herrencreme

3,90 €

Solero Dessert
Exotischer Vanille-Joghurt

4,90 €

Eis-Variation
gemischter Eisbecher mit oder ohne Sahne

4,90 €

Sie haben Fragen zu den Inhaltsstoffen?
Sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Getränke

Biere vom Fass

BitBurger Pilsener	0,2l	1,80 €
	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,90 €
Frankenheimer Altbier	0,2l	1,80 €
	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,90 €
Alt Schuss	0,2l	1,80 €
	0,3l	2,80 €
	0,5l	4,00 €
Altbier Bowle	0,2l	2,60 €
	0,3l	3,00 €
	0,5l	4,20 €
Benediktiner ^(Glutenhaltig)	0,3l	3,10 €
	0,5l	4,00 €
Erdinger Weizen ^(Glutenhaltig)		
	hell	0,5l
dunkel	0,5l	3,90 €

Alkoholfrei

BitBurger Drive	0,33l	2,60 €
Malzbier	0,33l	2,60 €
Erdinger Weizen	0,5l	3,90 €

Getränke

Whiskey**Sasse Cigar**40% Vol. aus Roggen und Gersten Malz
5 Jahre im Eichenfass gereift

2cl

4,90 €

Jack Daniels

40% Vol. Tennessee Whiskey

4cl

4,00 €

Jim Beam

40% Vol. Kentucky Straight Bourbon Whiskey

4cl

3,00 €

Unsere Muntermacher**Kat.1**Weizenkorn, Wacholder, Saure Kirsche,
Apfelkorn, Mettinger, Stritz

1,20 €

Kat.2Jägermeister, Kümmerring, Fernet Branca, Fernet Menta,
Underberg, Ramazotti, Berliner Luft, Dark Mark, Tunel

1,90 €

Kat.3Malteser Kreuz Aquavit, Williams Christ Birne,
Sambuca, Weinbrand, Ouzo, Obstler

2,20 €

Kat.4

Jubiläums Aquavit, Linie, Wodka, Grappa, Gin, Baccardi

2,50 €

Sasse Spezial

Lagerkorn, Kakao Nusslikör, Kräuterwacholder, Sechser

2,50 €

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser naturell, medium, classic	0,25l	2,00 €
	0,75l	5,00 €
Cola, Fanta, Sprite, Cola-Light	0,2l	2,00 €
	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,60 €
Regina	0,2l	1,50 €
	0,3l	2,20 €
	0,5l	3,40 €
Bitter Lemon	0,2l	2,00 €
	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,60 €
Schorle Orange, Apfel, Maracuja, Möhre, Kirsche	0,2l	2,00 €
	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,60 €
Säfte Orange, Apfel, Maracuja, Möhre, Kirsche	0,2l	2,00 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,30 €
Pott Kaffee	3,30 €
Kännchen Kaffee	3,50 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	1,90 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,30 €
Pott Kakao	3,30 €
Tee	1,50 €

 Getränke

Weißwein

Riesling	0,1l	2,90 €
Weingut Heinz Nikolai, Erbach	0,25l	4,90 €
feinherb, mit schöner Säure und passender Süße	0,75l	18,90 €
Grauburgunder	0,1l	2,90 €
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,25l	5,30 €
trocken, saftige Aromen von reifem Kernobst	0,75l	18,90 €

Rosé

Rotling	0,1l	3,60 €
Weingut Ernst Steffens, Mosel	0,25l	5,30 €
halbtrocken, aus Dornfelder Trauben	0,75l	18,90 €

Rotwein

Dornfelder & Portugieser	0,1l	2,90 €
Weinhaus Flick, Rheinhessen	0,25l	4,90 €
lieblich, erinnert an Brombeerkonfitüre	0,75l	18,90 €
Merlot	0,1l	2,90 €
Rafale Marlot, Frankreich (Roussillon)	0,25l	4,90 €
tolles Aroma von Pflaumen, Kirschen und Zedernholz	0,75l	18,90 €

Aperitif & Longdrinks & Liköre

Hugo	4,90 €
Amérie	5,50 €
Aperol & Sprizz	5,50 €
Campari & O	4,50 €
Gin & Tonic	4,50 €
Bacardi & Cola	4,50 €
Whiskey & Cola (Jim Beam)	4,50 €
Whiskey & Cola (Jack Daniels)	5,50 €
Korn & Cola/ Fanta/ Sprite	2,90 €
Roten & Fanta	2,90 €
Baileys	2,20 €
Liköre	2,00 €