
Suppen

Tomatensuppe

Suppe hergestellt aus frischen Tomaten

4,10€

Hochzeitssuppe

Der Vorab- Klassiker

4,40€

Salate

Parkhotel- Salat

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

8,90€

dazu gebratene Streifen von der Hähnchenbrust

10,90€

mit Thunfisch

11,90€

mit gebratenen Gambas

12,90€

Wählen Sie aus unseren Dressings:

Yoghurt- Dressing

Essig & Öl- Dressing oder Balsamico Dressing

Kleinigkeiten

Gebackener Camembert

dazu warme Früchte, Wildpreiselbeermarmelade und Toast

6,90€

Toast Hawaii

Klassisches Toast Hawaii mit Ananas und gekochtem Schinken

5,90€

Ofenkartoffel mit Lachs

Große Ofenkartoffel mit Sour-Cream dazu hausgebeizte Lachsstreifen

8,90€

Strammer Max

Rustikales Brot mit rohem Schinken, gedeckt von Spiegelei und knackigen

Gurken

6,90€

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.

Suppe aus der Violetten Möhre und Petersilienwurzel

mit Sahne verfeinert

5,90€

Entrecote von der Allgäuer Färse mindestens 350g purer Fleischgenuss

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

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

22,50€

Schmorbraten vom Lübchiner Strohschwein

Hier variieren wir je nach Verfügbarkeit aus Schulter oder Keulenstücken vom Strohschwein. Wir reichen Ihnen den Braten mit einer Sauce aus Bio-Senf von der Münchener Senf Manufaktur Kindl, dazu gibt es Serviettenknödel und Pfannengemüse.

16,00€

Ursprünglicher Genuss

Burger vom Vilankerer Auerochsen

Der Auerochse mit der roten Zunge liefert das Fleisch für dieses 180g Burger Patty. Wir servieren ihn in einem Brioche Brötchen mit frischen roten Zwiebeln, Gurke, Tomate und Rucolasalat.

Zudem White Smoke und Bacon BBQ Sauce dazu reichen wir Kartoffelwedges.

14,00€

Große Bratwurst ohne Darm vom Lübchiner Strohschwein

mit einer hausgemachten Currysauce, dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat.

Das Lübchiner Strohschwein ist mit dem 1 Sternlabel des Deutschen Tierschutzbundes 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.

8,50€



Burger

Parkhotel Burger

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

10,90€ / doppeltes Patty 14,90€

Crispy Chicken Burger

Knuspriges 130g Hähnchenpatty mit fruchtiger Mangosauce, Blattsalat, Sweet Chili Sauce und Ananas

9,90€ / doppeltes Patty 12,90€

Veggie Burger

Ein 130g Patty aus feinem sonnengereiftem Gemüse wie Mais, Paprika, Frühlingszwiebeln und Blumenkohl, dazu Ruccola, frische Tomaten und Walnußkerne, mit Ketchup und Gorgonzola

9,90€ / doppeltes Patty 12,90€

Pulled Pork Burger

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

9,90€/ doppelt Fleisch 12,90€

Thunfisch Burger

120g MSC zertifiziertes Thunfischpatty mit Blattsalat, Tomate, Rote Zwiebeln, Kamasutrasauce und gebratenen Garnelen

12,90€ / doppeltes Patty und Garnelen 16,90€

Dazu reichen wir Ihnen Pommes Frites oder einen Beilagensalat.

Steaks & More

Rumpsteak

250g

16,90€

Rinderhüftsteak

Leckerer Stück aus der Hüfte – 200g

14,40€

Gefüllte Hähnchenbrust

9,90€

Hähnchenbrust

im Parmesan-Kräutermantel

9,90€

Schweinefilet

am Stück gebraten

10,90€

Zwei gebratene Vegetarische Valess Schnitzel

9,90€

Stellen Sie sich Ihre Beilagen gerne zusammen:

Beilagen je 2,00€:

Pommes Frites, Kroketten, Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln, Gebratene Champignons, Spätzle, Pfeffersauce, Paprikasauce, Champignonsauce, Tomatensauce

Beilagen je 3,00€:

Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Röstinchen, Speckböhnchen, Gemischter Salat, Pfannengemüse, Ratatouille, Hollandaise, Bernaise, frittierte Zwiebeln

Aus dem kühlem Nass

Zander - Filet

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Speck dazu Rahmwirsing
und Salz- oder Rosmarinkartoffeln

15,90€

Fish & Chips

im Bierteig gebackene Fischfilets mit Pommes und Tatarensauce

11,90€

Gebratenes Lachsfilet

auf Bandnudeln mit einer cremigen Sahnesauce

15,90€

Schnitzel und Klassiker

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes

9,90€

Schnitzel a la Meyer

mit geschmorten Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln

13,90€

Schweineschnitzel Jägerart

und / oder mit fruchtiger Paprikasauce mit Pommes Frites

12,90€

Curry – Sahne Schnitzel

mit einer Curry – Sahne Sauce dazu angeschwenkte Butterspätzle

12,90€

Gebratenes Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

mit warmen Früchten, Currysauce und Kroketten

11,90€

Gekochtes westfälisches Rindfleisch

mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln

11,90€

Schweinesteak

mit frittierten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln

10,90€

Drei Schweinemedallions

mit Birne und Gorgonzola überbacken, dazu Kroketten und Beilagensalat

14,90€

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

Spaghetti - Carbonara

mit gebratenen Champignons und Kochschinken in einer Weißweinsauce mit geriebenen Parmesan

9,90€

Spaghetti al aglio e olio

in Knoblauch und Olivenöl angeschwenkt, dazu Pesto, Gambas und frisch geriebenen Parmesan

12,90€

Pilz-Spinat-Pasta (vegan)

mit Pinienkernen, dazu ein gemischter Salat mit Balsamicodressing

11,90€

Parkhotel Veggie Schale

Rahmkartoffeln mit frischen Pfannengemüse überbacken mit Cheddar und Mozzarella, dazu ein kleiner Salat.

10,90€

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Kleines Schnitzel

mit Kroketten

5,90€

Kleiner Burger a la Parkhotel (80g Patty)

mit Pommes

6,90€

Spaghetti

in Tomatensauce

4,90€

Chicken Nuggets

mit Pommes

5,90€

Dessert

Westfälische Herrencreme

3,90€

Münsterländer Stippmilch

mit Apfelkompott und Pumpernickel

4,50€

Eis-Variation

gemischter Eisbecher mit oder ohne Sahne

4,90€

Sie haben Fragen zu den Inhaltsstoffen?

Sprechen Sie uns gerne an!

 Getränke

Biere vom Fass

BitBurger Pilsener	0,2l	1,60€
	0,3l	2,30€
	0,5l	3,60€

Frankenheimer Altbier	0,2l	1,60€
	0,3l	2,30€
	0,5l	3,60€

Benediktiner	0,3l	2,60€
	0,5l	4,00€

Alkoholfrei

BitBurger Drive	0,33l	2,30€
Malzbier	0,33l	2,30€
Erdinger Weizen	0,5l	3,90€

Unsere Muntermacher

Kat. 1

Weizenkorn, Wacholder, Saure Kirsche, Appelpkorn	1,20€
--	-------

Kat. 2

Jägermeister, Kümmerring, Fernet Branca, Fernet Menta Underberg, Ramazotti, Berliner Luft ^{NEU} , Dark Mark, Tunel	1,90€
--	-------

Kat. 3

Malteser Kreuz Aquavit, Williams Christ Birne, Sambuca, Weinbrand, Ouzo	2,20€
--	-------

Kat. 4

Jubiläums Aquavit, Linie, North Sea Wodka, Grappa North Sea Gin, North Sea Passion, Sasse Sechser	2,50€
--	-------

Sasse Spezial

Sasse Lagerkorn, Sasse Kakao Nusslikör, Sasse Kräuterwacholder	2,90€
--	-------

Speisen & Getränke

Whiskey

Sasse Cigar

40% Vol. aus Roggen und Gersten Malz 2cl 4,90€
5Jahre im Eichenfass gereift

Jack Daniels

40% Vol. Tennessee Whiskey 2cl 3,50€

Bowmore 12 Islay Single Malt

40% Vol. leicht torfig rauchig 2cl 4,50€
mit Aromen von Honig und Zitrone

Knockando 12 Speyside Single Malt

43% Vol. fruchtig mit feinem Toffee-, Getreide-, 2cl 4,50€
Mandel und Haselnussaroma

Unsere Weinkarte

Weißwein

Ciao Bella Soave DOC	Flasche 0,75l	12,00€
(Veneto Italien trocken, Duft nach	0,25l	4,80€
Pfirsich, Mandel und Akazienblüten,	0,1l	2,50€
fruchtig)		

Riesling Kabinett	Flasche 075l	14,00€
(Heinz Nikolai / Rheingau trocken, Duft	0,25l	5,30€
nach Pfirsich und reifen Äpfeln,	0,1l	2,90€
angenehme Säure, fruchtfrischer Kern.)		

Riesling QbA	Flasche 0,75l	14,00€
(Weingut Krughof / Pfalz halbtrocken,	0,25l	5,30€
angenehme Süße mit einer leichten Säure,	0,1l	2,90€
Trinkwein für alle Tage)		

Grauburgunder QbA	Flasche 0,75l	14,00€
(Weingut Thorsten Krieger/	0,25l	5,30€
Pfalz,trocken, saftige Aromen von	0,1l	2,90€
reifem Kernobst, feiner Säurebiß)		

Rotwein

Portugieser & Dornfelder	Flasche 1l	18,00€
(Weinhaus Flick Rheinhessen lieblich	0,25l	4,90€
erinnert am Brombeerkonfitüre,	0,1l	2,90€
leichte Pfeffernote)		

Ciao Bella Primitivo di Puglia IGP	Flasche 0,75l	14,00€
(Apulien / Italien trocken kraftvolle	0,25l	5,40€
Aromen von roten Früchten,	0,1l	2,90€
dunkel, würzig rund und		
sanft am Gaumen)		

Spätburgunder QbA Holzfass	Flasche 0,75l	16,00€
(Weingut Thorsten Krieger /	0,25l	5,90€
Pfalz, trocken Duft reifer roter	0,1l	3,30€
Beerenfrüchte mit angenehmer		
Tanninstruktur)		

Metal Wines Black Hills	Flasche 0,75l	20,00€
(Weingut Schott Nahe trocken)	0,25l	7,50€
dunkler Rotwein, leicht ölig im Glas,	0,1l	4,00€
Note von Kaffee und Bitterschokolade)		

Rosewein

Rotling	Flasche 0,75l	14,00€
(Weingut Steffens Mosel	0,25l	5,30€
lieblich fruchtig süß,	0,1l	3,60€
erinnert an reife Beeren)		

Sekt

Sekt Hausmarke	Flasche 0,75l	13,50€
	0,1l	3,00€

Speisen & Getränke

Aperitif & Longdrinks & Liköre

Hugo	4,90€
Amèrie	5,50€
Aperol & Sprizz	5,50€
Campari & O	4,50€
Gin & Tonic	4,50€
North Sea Gin Tonic	5,90€
Nju Korn Tonic	5,90€
Whiskey & Cola	4,50€
Korn & Cola/ Fanta/ Sprite	2,90€
Baileys	2,20€
Liköre	2,00€

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser naturell, mild, klassisch	0,25l	2,00€		
Cola • Fanta • Sprite	0,2l	2,00€	0,3l	2,60€
Regina	0,2l	1,50€	0,3l	2,20€
Bitter Lemon	0,2l	2,00€	0,3l	2,60€
Orangen- , Apfel- , Kirschsft /-Schorle	0,2l	2,00€	0,3l	2,60€

heiße Getränke

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

Sie haben Fragen zu den Inhaltsstoffen?

Sprechen Sie uns gerne an!