

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 (saisonal) an Walnussdressing mit Kracherle und Speck	7,50 €
Bunter Beilagensalat mit unserem Hausdressing	6,50 €
Lauwarmes Räucherforellenfilet und eine Räucherlachsrose mit Preiselbeer-Meerrettich-Dip, Röstinchen und Salatbouquet	9,90 €

Suppen :

Süsskartoffel-Suppe mit Kokosmilch und Ingwer (Vegan)	6,80 €
Kräftige Geflügelbrühe mit Basilikum-Klößchen	6,80 €
Pastinaken-Creme-Suppe mit Edelpilzkäse und Birnen	6,80 €

Vegetarisch/Vegan:

Chili con Carne mal anders (Vegan)	15,90 €
Hausgemachter Linsenbratling auf mediterranem Tomatensugo (Vegan)	14,90 €
Rosenkohl-Kartoffelgnocchis-Pfanne mit Fetakäse, Pesto, Tomaten und Pienienkerne	15,90 €

Pasta

Pesto-Linguine mit Kichererbsen, Tomaten und Fetakäse	15,90 €
Pasta „Mediterran“ mit 5 gebratenen Riesengarnelen und Parmesan (Achtung leicht scharf)	18,50 €

Hauptgänge:

Lachssteak auf Spinat mit einer leichten, roten Curry-Sahne-Soße und Safran-Tagliatelle	23,00 €
Kabeljau gebraten auf einer Rauchfischsoße mit Rote-Beete und Humus	23,00 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Spätzle	26,00 €
Cordon Bleu „Black Forest“ vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse gefüllt, Knoblauchdip und Steakhouse Pommes	17,90 €
Kalbsrahmschnitzel natur gebraten mit Gemüse und Spätzle	23,00 €
Mariniertes Filet von der Hähnchenbrust, leicht scharf, auf marokkanischem Gemüse-Cous-Cous	18,50 €

Burgerlust:

Chicken Spezial Marinierte und saftig gebratene Hähnchenbrust mit Guacamole, Salat, Tomaten, Gurken, Cheddar, Schinkenkrunch, Humus und Pommes Frites	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 €

Schokoladenmousse mit Rotweibirne 8,90 €

Grapefruit-Parfait mit Zitronenmelissen-Kokosstreusel, Fruchtsoßen und saisonalem Obst dekoriert 8,90 €

Dreierlei Sorbet-Variation mit Fruchtsoßen und Früchten (**Vegan**) 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 8,50 €
(Traditionell mit Vanille,-Schokolade,-und Kirscheis, Kirschen, Kirschwasser, Sahne und Schokoladenspalten)

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.