

~ Suppen & Vorspeisen ~

Kürbiscremesuppe ^{c, l} Kürbiskerne Kürbiskernöl	€ 6,50
Rinderkraftbrühe ^{a, b, g, i, l, h, a}	€ 6,50
Anti-Pasti-Mista mariniertes & gegrilltes Gemüse ^{a, l} Bruschetta ^a Rucola-Salat	€ 14,90
Großer bunter Jahreszeitensalat ^{g, i} wahlweise mit	€ 9,50
Rinderfiletstreifen	€ 16,50
Geflügelstreifen	€ 14,50
Gebratene Garnelen ^b	€ 17,90
Gratiniertem Ziegenkäse ^g	€ 12,50
Reibekuchen ^{a, c, g} (2 Stück) Mit Lachs ^d oder Schnippelschinken ^l Schmand ^g	€ 12,50

~ Vegetarisch ~

Frische Bandnudeln ^{a, c, g} Frisch gehobeltem Trüffel & Pilzen in Rahm	€ 17,50
Kürbis-Risotto ^{g, l} wahlweise mit gebratenem Wolfsbarsch (nicht vegetarisch)	€ 14,90 € 16,90
Maultaschen gefüllt mit Kürbis ^{g, l, a} Weißweinsauce Rucola Parmesan	€ 14,50

~ Fleisch & Fisch ~

Park Lounge Grillpfanne^l € 17,90

Kalb | Schwein | Hähnchen | Böhnchen | Speck & Zwiebeln | Bratkartoffeln

„Westfälisches Krüstchen“ € 15,90

2 panierte Schnitzelchen ^{a,c} | Spiegelei ^c | Bratkartoffeln oder bayrischer-Kartoffel-Salat | gem. Salat ⁱ
wahlweise statt Spiegelei
mit Champignon-Rahm ^{a,g,i,l}
mit Balkansauce

Kross gebratene Bauernente^{g,a,i,l} € 17,90

Rotkohl | Bratkartoffeln | Orangensoße

Park Lounge Burger^a € 12,90

saftig gegrilltes Rindfleisch ^{a,c,j}
Bacon^l | Pflücksalate | Tomate | Gurke | Gouda ^m
Kräuter-Mayonnaise ^{c,g,c}

Caprese-Burger^{a,g,i} € 10,90

Büffelmozzarella | Tomaten | Schalotten
Ruccola | Crema di Balsamico

Beef & Brié-Burger € 13,90

saftig gegrilltes Rindfleisch ^{a,c,j}
Brié | Pflaumen-chutney | Rucola | Schmorzwiebeln ^{g,h,l}

Filetsteak 200 g € 23,50

300 g € 29,50

Kalbssteak 200 g € 22,90

Calvados-Rahmsauce ^{a,g,i}

Gebratenes Zanderfilet^{a,d,g,i,l} € 17,90

Kartoffelkruste | Rahmwirsing

Beilagen

Pommes frites

Potato Dippers

Süßkartoffelpommes je € 3,00

Soßen und Dips

Weißweinsauce

Pilz-Rahmsauce

Sourcream

BBQ-Soße je € 2,50

Gemüse

Salattellerⁱ

Böhnchen | Speck^l & Zwiebeln

Kürbisgemüse ^{g,i}

Mediterranes Gemüse^g je € 4,00

~ Dessert ~

Panacotta mit Himbeermark ^{a,g,l} € 6,90

Schokoladen-Souffle

€ 8,50

Souffle ^{a,c,g} mit flüssigem Kern

Vanille-Eis ^{a,g,h} | Heiße Kirschen

Herrencreme mit Zwetschgenragout ^{a,g,l} € 7,50

In Tee Marinierte Backpflaumen

€ 8,90

Marsalla Sabayon ^{c,l} | Vanille Eis ^{c,g}

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Nitritpökelsalz | 4 mit Antioxidationsmittel |
5 mit Geschmacksverstärker | 6 geschwefelt | 7 geschwärzt | 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß
10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig |
12 mit Süßungsmittel(n) | 13 enthält eine Phenylalaninquelle | 14 gewachst | 15 mit Taurin |
16 enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse Beispielhaft enthalten in:

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder

B. Krebstiere Garnelen, Krabbenmehl C: Eier Flüssigei, Eigelb D: Fisch Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar E: Erdnüsse Erdnussbutter, Erdnusscreme F: Soja Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu G: Milch incl. Milchzucker Butter, Joghurt, Sahne, Käse

H: Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse) Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant

I: Sellerie Gewürzmischungen, Brühen J: Senf Senfkörner, Gewürze K: Sesamsamen Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste

L: Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder I Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)

M: Lupinen Lupinenkerne, Lupinenmehl

N: Weichtiere Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Hinweis in eigener Sache:

Da in unserer Küche auch mit Mehl gearbeitet wird, möchte ich noch darauf hinweisen das wir eine Kreuzkontamination durch Mehlstaub (a Gluten) nicht ausschließen können.