

## Spezialitäten aus der Suppenküche

### Soups

#### **Karotten – Ingwer Suppe**

Carrots – ginger cream soup

€ 4,50

#### **Tomatencremesuppe mit Basilikum**

Tomatosoup with basil

€ 4,50

#### **Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage**

Beef bouillon with stripes of vegetables

€ 3,90

## Starten Sie mit einer Vorspeise

### Appetizers & starters

#### **Thunfisch – Heilbutt Carpaccio**

##### **an Limettensauce**

Carpaccio from tuna and halibut on lime sauce

€ 12,50

#### **Dreierlei Bruschetta nach Art des Küchenchefs**

Three types of bruschetta

€ 7,80

#### **Gefüllter Crepe mit Lachs – Kräuter Schmand**

Filled crepe with salmon – herb sour cream

€ 8,90

**Genießen Sie auch gern unsere verschiedenen Tappas als Vorspeise oder Snack zwischendurch.**

They also like to enjoy our various tapas as an appetizer or snack.

## **Frische Salate vom Gemüsebeet**

Fresh salads

### **Verschiedene Blattsalate mit Gurke, Tomate und gekochtem Ei**

Different green salads with gherkin, tomato and boiled egg

€ 9,90

### **Wahlweise haben Sie die Möglichkeit Ihren Salat nach Ihren Wünschen zu verfeinern...**

Either you have the opportunity to refine your salad to your liking...

#### **mit gekochtem Schinken**

#### **und Käse**

with boiled ham and cheese

€ 2,00

#### **Putenbruststreifen**

stripes from turkey hen

€ 3,60

#### **oder Roastbeefscheiben**

or Stripes from beef

€ 8,00

### **...und mit unseren leckeren, hausgemachten Dressings ab zu schmecken.**

...and taste from our delicious homemade dressings.

### **Balsamico-, Joghurt-/Kräuter- oder Essig-/Öldressing**

Yoghurt-/herbs dressing, balsamic vinegar or vinegar/oil

## **Pasta und vegetarische Höhepunkte**

Pasta and vegetarian dishes

### **Zur Wahl stehen Penne, Tagliatelle oder Spaghetti...**

Choose from penne, tagliatelle or spaghetti...

### **...diese bereiten wir Ihnen gern mit folgenden Spezialitäten zu:**

...this we will be happy to prepare with the following specialties:

#### **Scampi, Pesto, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten**

Shrimps, pesto, onions and cherry tomatoes

€ 16,50

#### **Filetstreifen vom Parmaschwein und Champignons**

Stripes from pork and mushrooms

€ 13,90

#### **Gartengemüse, Frischkäse und frischen Kräutern**

Garden vegetables, cream cheese and fresh herbs

€ 11,90

## **„Die Perle der See“ - Muschelgerichte**

mussels

### **Gegrillte Jakobsmuscheln auf Safranschaum an Blattsalaten**

grilled scallop on saffron foam and green salads  
€ 16,80

### **Gratinierte Grünschalmuscheln mit Zitrone und Minze, dazu Baguette**

mussels gratiné with lemon and mint, with baguette  
€ 13,80

## **Leckereien aus dem Meer**

Fish dishes

### **„Paella mal anders“**

#### **Safran-Gemüserieis mit Fischfilet und Muscheln**

Rice with saffron and vegetables, filet of fish and mussels  
€ 16,50

### **Gebratenes Zanderfilet auf Wasabi - Zitronengrasschaum mit Gemüsekörbchen und Rosmarienkartoffeln**

Pike perch filet top of Wasabi – lemongrass foam with  
vegetables and potatoes with rosaries  
€ 17,80

## **Hausgemachte Fleischgerichte**

Meat dishes

### **Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkensalat**

Original „Wiener Schnitzel“ veal cutlet escalope with fried potatoes  
and cucumber salad  
€ 21,90

### **Gebratenes Schweinefilet mit Dijonsenf – Zwiebelkruste, Mandelbroccoli und Nudelnest**

Fried filet of pork in a crust of mustard and onions with  
almond – broccoli and noodles  
€ 16,80

**„Grillteller“**  
**mit Steak vom Schwein, Pute und Rind**  
**dazu Kräuterbutter, Grilltomate und Bohnen im Speckmantel**  
“Mixed Grill” different Steaks from pork, turkey and beef  
with herbed butter, grilled tomato and green beans wrapped in bacon  
€ 18,50

**Australisches Angus Entrecote**  
**mit Pfefferrahmsauce**  
**oder Kräuterbutter**  
Australian Angus entrecote  
with pepper cream sauce or herb butter  
200 g : € 18,00  
300 g : € 21,00

**Wahlweise mit folgenden Beilagen :**  
Selective with the following Supplements :

**Gebackenes Kräuterbaguette**  
Baked baguette with herbs  
€ 2,50

**Pommes frites**  
French fries  
€ 4,00

**Bratkartoffeln mit Speck**  
Fried potatoes with bacon  
€ 3,00

**Gebackene Ofenkartoffel  
mit hausgemachten Kräuterquark**  
Baked potato with homemade  
“fromage frais” mixed herbs  
€ 6,00

**Grillgemüse**  
Grilled vegetables  
€ 2,50

**Gemüse Frisch vom Markt**  
Vegetables fresh from the market  
€ 2,50

**Gemischte Salatvariation**  
Mixed salad  
€ 3,50

**Gebratene Champignons  
mit Zwiebeln**  
Fried mushrooms with onions  
€ 2,50

## Spezialitäten aus der Dessertküche

### Desserts

#### **Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis**

Hamburger red berry compote with vanilla ice cream

€ 4,50

#### **Passionsfruchtparfait auf Südfruchtkompott**

parfait of passion fruit with exotic stewed fruits

€ 6,20

#### **Dessertvariation "Park Inn"**

Park Inn variation of dessert

€ 9,80

#### **Crème Caramel mit frischen Früchten**

Cream of caramel with fresh fruits

€ 4,50

\*\*\*

#### **Käsehäppchen mit Brot und Butter**

cheese nibbles with bread and butter

€ 9,00