

Herzlich Willkommen im *Kolpings* RESTAURANT

Es ist unser Ziel, Ihren Aufenthalt in unserem Haus so angenehm wie möglich zu gestalten, gemäß unserem Leitsatz:

„Unterwegs und doch zu Hause!“

Unser Küchen- und Serviceteam verwöhnt Sie rundum mit saisonalen und regionalen Spezialitäten. Die vier Jahreszeiten bestimmen unser regelmäßig wechselndes Angebot und Qualität wird bei uns groß geschrieben. Wir verarbeiten überwiegend frische und hochwertige Rohprodukte.

Eine Kinderkarte steht Ihnen selbstverständlich zur Verfügung, ebenso sind kleinere Portionen bei vielen Gerichten möglich.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.

Bei der Neugestaltung unserer Restauranträume haben wir viel Wert auf Gemütlichkeit, Nachhaltigkeit und auf die Verwendung natürlicher Materialien gelegt. Durchdachte lebhaft Details setzen gestalterische Akzente.

An das 150 Sitzplätze umfassende Restaurant grenzen zwei weitere Räume für Feierlichkeiten jeglicher Art.

Unsere Kolpingstube wurde im Gedenken an Adolph Kolping, den ursprünglichen Namensgeber des Hauses, gestaltet. Der Raum ist für bis zu 30 Personen geeignet.

Das Prälat bietet in stilvollem gemütlichem Ambiente Kapazitäten für Feierlichkeiten für bis zu 60 Personen.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
einen angenehmen Aufenthalt.**

Ihr Team vom




Von der IGbFD e.V. (Interessengemeinschaft barrierefreies Fulda e.V.) wurden wir erst kürzlich als rollstuhlfreundliches Restaurant ausgezeichnet.

Vorspeisen & Suppen

- Gratinierter Schafskäse^G** € 9,90
mit getrockneten Tomaten³ und Kräutern
dazu marinierte Blattsalate^L & Steinofenbaguette^A
- Ragout fin^G im Königinpastetchen^A** € 9,90
an kleinem Salatbouquet^L
- Hausgeräucherte Entenbrust¹⁶ mit Orangenkonfit** € 12,90
an bunten Blattsalaten in Sesamvinaigrette^{K,L}
dazu Steinofenbaguette^{A1-2}
- Rinderkraftbrühe^I mit Kalbsbrätstrudel^{A,C,G,I}** € 7,00
und Gemüsestreifen^I
- Rhöner Kartoffel-Lauchsuppe^{I,G,8,16}** € 6,00
mit Speck und Gemüsestreifen
verfeinert mit einer Sahnehaube^G und Buttercroûtons^{A1,G}
- Karotten-Ingwersuppe^I** € 7,00
mit erntefrischer Gartenkresse 
DE-ÖKO-006

Vegetarische Gerichte

- Vegane Gemüse-Sojapfanne in Cocos-Chilisauce** € 13,90
mit Pfannengemüse & Basmatireis
- Vegane Curcuma-Gurkenpfannkuchen** € 12,90
mit Mango-Chutney und erntefrischer Gartenkresse
an kleinem Salatbouquet
- Spanisches Kartoffel-Gemüseomelette** € 11,90
mit Paprika , Zucchini , Champignons , Kartoffeln
Lauchzwiebeln und Ei
dazu Blattsalate & Kräuterquark
- Spaghetti mit Rucola-Pesto** € 13,90
Pinienkernen und Parmigiano Reggiano 
DE-ÖKO-006

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet ^{A,1} auf Paprika-Apfelgemüse ^{C,G} dazu Petersilienkartoffeln ^G		€ 17,90
Hähnchen aus dem Wok ¹ in Soja-Chilisauce mit Karotte , Zucchini und Bambus dazu Basmatireis	klein	€ 15,90 € 14,50
Streifen von der Kalbsleber ^{A1,I,J,L,8,16} mit Apfelbällchen in feiner Portweinsauce dazu Kartoffelschnee ^{3,G}	klein	€ 15,90 € 14,50
Gekochter Tafelspitz ^I mit Meerrettichsauce ^{G,L,3} , Dampfkartoffeln ^{3,G} und Blattspinat ^I	klein	€ 16,90 € 15,10
„Kolpingpfännchen“ ^{A1,I,J,L,G,8,16} Medaillons vom Schweinefilet mit Käse überbacken dazu buntes Marktgemüse ^{G,I} und Butterspätzle ^{A1,G}	klein	€ 16,90 € 15,10
Grillteller „ParkHotel“ Medaillon vom Schweinefilet, Schweinerückensteak und gebratene Hähnchenbrust auf Pfefferrahmsauce ^{8,16,I,G} dazu Grillspeckscheibe ^{8,16} , Kräuterbutter ^{G,J,2} , Bohnenbündchen ^{8,16} und Pommes frites		€ 17,90
Züricher Kalbs-Sahnegeschnetzeltes in Champignon-Weißweinsauce ^{I,G,L} dazu Berner Röstli ^{G,8,16}	klein	€ 16,90 € 14,50
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,1,C,G} dazu Pommes frites		€ 16,90
Rumpsteak vom Grill mit sautierten Champignons ^{G,I} und Kräuterbutter ^{G,J,2} dazu Rosmarinkartoffeln ^{3,G}		€ 24,90

Desserts

Eisouffle^{C,G} & Zimtkirschen € 7,50
mit Schlagsahne

Kardamom-Panna-Cotta^G € 7,50
mit mariniertes Ananas

Orangen-Creme-Brulée^{C,G} € 7,50
& hausgemachtes Himbeersorbet

Kaiserschmarren mit Rosinen und Mandeln^{A,C,G} € 8,00
mit Zwetschgenröster
DE-ÖKO-006 

Unsere Milcheisorten

Schokolade Stracciatella
Haselnuss Vanille²
Erdbeer

Preis pro Kugel € 1,50

Preis Portion Sahne € 0,50

Rhöner Natur-Eisorten

Holunderbeerensorbet
Baileys^{A-1,C,F,11}

Krokantbecher € 7,00

Leckeres Haselnusseis und Vanilleeis²,
garniert mit Sahne, Krokant und Eierlikör

Eis mit heißen Himbeeren € 7,50

Köstliche Kombination aus cremigem Vanilleeis²
mit heißen Himbeeren und Sauce

Baileys-Becher € 8,50

Cremiges Baileys Eis^{A-1,C,F,3,11} mit Likör^{G,2,11} und Vanilleeis²
garniert mit Schokoraspeln und Sahne

Schokokuss € 6,00

Köstliches Stracciatella- und Schokoladeneis,
garniert mit Schokosauce¹ und Sahne

Vesperkarte

Schinken^{J,16} oder Käsebrot € 7,00

auf frischem Bauernbrot^{A1-2-3-4,G}
mit Mixed Pickles^{I,L,4} garniert

Toast Hawaii^{A1,G,L} € 9,50

mit gekochtem Schinken^{1;8,16} und Ananas
überbacken mit Käse^G

klein € 7,20

Hausgemachtes Hacksteak^{A1,C,I,J,12} € 12,90

an Champignonrahmsauce^{G,I,8,16}
mit Speckbohnen^{I,8,16} und Röstkartoffeln^{G,8,16}

Hausgemachte Tellersülze^{C,I,8,12,16} € 11,90

mit Sauergemüse garniert^{I,L,4}
dazu Röstkartoffeln^{G,8,16} und Remouladensoße^{C,J,1,2,4}

Rustikales Bauernfrühstück^{C,G,8,16} € 9,50

mit Kartoffeln, Ei und Schinkenstreifen
dazu Gewürzgurke^{2,4} und Tomatenecken

Toast à la france^{A1,G,8,16} € 13,90

Schweinerückensteak mit Camembert überbacken
dazu Preiselbeeren und kleines Salatbouquet^L

Jäger-, Zwiebel- oder € 12,90

Ungarisches Schnitzel^{A1,C,G,I,4,8,16,} € 10,90

mit Pommes frites

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert
- Nr. 16 mit Nitrit

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6 oder Hybridstämme davon)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pekannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8 , Queenslandnuss 9 und Pinienkerne 10)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere