

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
- Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen^{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

- Veganer Linsen-Karotteneintopf^I** € 9,50 
mit Cocosmilch und Curry
garniert mit Erntefrischer Gartenkresse
DE-ÖKO-006
- Vegane Curcuma-Gurkenpfannkuchen^I** € 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
- Pastasotto^{I,G,L}** € 12,90
Reisnudeln mit getrockneten Tomaten , Pinienkernen ,
Lauchzwiebeln und Parmesan
dazu Blattsalate

Hauptgerichte

Lachsfilet „Abruzzese“ ^{A1,I,J,L,G} mit Zucchini und Bandnudeln in feiner Safransauce dazu glacierte Cocktailtomaten		€ 18,90
Zanderfilet mit Senfschaum ^{A1,I,J,L,G} auf Kartoffel-Gurkengemüse		€ 18,90
Hähnchen aus dem Wok¹ 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 Senf-Zwiebelkruste 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	€ 17,90 € 15,50
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,1,C,G} dazu Pommes frites		€ 17,90
Ribeye Steak vom Grill mit Zitronen-Pfefferbutter ^{G,J,2} dazu Kartoffelecken und Salat ^{3,G}		€ 26,90

Desserts

Hausgemachtes Zitronensorbet  € 7,50
auf Ananas-Mango-Ragout
DE-ÖKO-006

Duett von hausgemachten Ravioli ^{C,G} € 8,50
mit feiner Schoko-Mascarponefüllung
an Vanille-Orangensauce

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

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 Käsebro		€ 8,00
auf frischem Bauernbrot ^{A1-2-3-4,G} mit Mixed Pickles ^{I,L,4} garniert		
Toast Hawaii^{A1,G,L}		€ 11,50
mit gekochtem Schinken ^{1;8,16} und Ananas überbacken mit Käse ^G	klein	€ 8,50
Hausgemachtes Hacksteak^{A1,C,I,J,12}		€ 13,90
an Champignonrahmsauce ^{G,I,8,16} mit Speckbohnen ^{I,8,16} und Röstkartoffeln ^{G,8,16}		
Hausgemachte Tellersülze^{C,I,8,12,16}		€ 12,90
mit Sauergemüse garniert ^{I,L,4} dazu Röstkartoffeln ^{G,8,16} und Remouladensoße ^{C,J,1,2,4}		
Rustikales Bauernfrühstück^{C,G,8,16}		€ 10,50
mit Kartoffeln, Ei und Schinkenstreifen dazu Gewürzgurke ^{2,4} und Tomatenecken		
Toast à la france^{A1,G, 8,16}		€ 14,90
Schweinerückensteak mit Camembert überbacken dazu Preiselbeeren und kleines Salatbouquet ^L		
Jäger-, Zwiebel- oder		€ 13,90
Ungarisches Schnitzel^{A1,C,G,I,4,8,16,}	klein	€ 11,90
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