



PARKHOTEL

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio von bunten Bauertomaten Rucola Burrata Pesto Pinienkerne	14,50
Panzanella Tomaten-Brot-Salat Feige Minze Pepos Ziegenkäse	14,00
Crostini-Variation alla Bellini Tomate-Mozzarella karamellisierte Zwiebeln mit Ziegenkäse Oliventapenade mit gebackener Petersilie	9,50
Marinierte Lachswürfel Babyspinat Frisée Radieschen Papaya Quinoa	16,00
Rinderrückenscheiben Thunfisch-Basilikumsauce Avocado Kapernäpfel Kräutersalat	15,00

Empfehlung

Lo Stendino (für zwei Personen) Auswahl an italienischem Schinken Wurst Käse Oliven getrocknete Tomaten Antipasti Feige	28,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Kraftbrühe vom Perlhuhn Zitronengras Ingwer kleine Ravioli Gemüse	8,00
Parmesanschaumsuppe Pesto Schinken-Grissini	7,50

Pasta per passione

Feine Bandnudeln Limettenbutter Pfifferlinge Basilikum	18,00
Linguine nero Krustentiersauce Garnelen grüner Spargel	19,00
Roggenteigtaschen Bergkäsefüllung Spargelragout Bresaola Salbei-Tomatenbutter	17,00
Fusilli all'arrabiata würzige Tomatensauce Speck Knoblauch Parmesan	15,00

Fisch- und Fleischgerichte

Filets von der Mittelmeerdorade Grauburgundersauce Tomaten-Fenchelgemüse Parmesangnocchi	24,00
Lachsforelle mit Bergkräutern gebraten Bohnencassoulet gebackene Polenta	22,00
Fisch des Tages Fragen Sie nach unserer Empfehlung	variiert

Parkhotel-Klassiker

Scampifanne (für zwei Personen) Taggiasca Oliven Stielkapern Kirschtomaten Knoblauch Zucchiniwürfel Kräuter gebratene Kartoffelspalten geröstetes Baguette gemischter Blattsalat Dips	49,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Rücken vom Limousin Rind Rotwein-Schalottenjus mit Balsamico Pfifferlinge wilder Brokkoli Savoyard-Kartoffeln	29,00
Medaillons vom bunten Bentheimer Landschwein Frühlings-Kräuterkruste sautiertes Kartoffel-Spargelragout	25,00
Brust von der Maispoularde gebratener Blumenkohl Kräuterseitlinge Fregola Sarda	23,00

Dessert

Limoncello-Panna Cotta marinierte Erdbeeren Minze Aprikosenmark Salted Caramel-Eis	9,00
Erdbeer-Rhabarberragout Vanillemousse Passionsfruchtsorbet	8,00
Affogato al caffè Vanilleeis kleiner Nussbrownie	6,00

Alle Preise sind Inklusivpreise in EUR