



# SOMMER RESTAURANT

## Wochenkarte

### Vorspeisen

#### Carpaccio

Olive | Macadamia | Schnittlauch  
14,50

#### Gelbe Linsencrèmesuppe

Joghurt | Koriander | Kichererbsen  
9,50

### Hauptgänge

#### Kabeljau

Beurre Blanc | Bohne | Sellerie  
23,50

#### Filetgeschnetzeltes Züricher Art

Rösti | Pilze | Crème fraîche  
23,50

#### Gnocchi mit Pfifferlingsfüllung

Mascarpone | Basilikum | Tomate  
18,50

### Dessert

#### Mousse

Mango | Kokosnuss | Biskuit  
9,50

## Sommerkarte

### Vorspeisen

#### Pfifferlingschaumsuppe

Crème fraîche | Croûtons | Schnittlauch  
14,50

#### Oktopus

Chorizo | Rettich | Mandel  
18,50

#### Bunte Tomaten

Ziegenkäse | Sauerampfer | Schalotten  
16,50

### Unsere Empfehlung

#### Im Ganzen gegarte Artischocke

Dips | Olivenöl | geröstetes Brot  
20,50

#### Verschiedene Blattsalate

von Max Plöger  
Büffelmozzarella | Himbeeren | Pane Carasau  
15,50

### Hauptgänge

#### Getrüffelte Linguine

Zucchini | Tomate | Trüffel  
Als Zwischengang 19,50  
Als Hauptgang 27,50

#### Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Gurkensalat ODER Pommes | Salat  
28,50

### Parkhotel-Klassiker

#### Scampifanne für zwei Personen

Olive | Stielkapern | Knoblauch | Kirschtomaten |  
Zucchini | Kräuter | Kartoffelspalten | geröstetes  
Baguette | Blattsalat | Dips  
69,50

### Vom Grill

#### Gebratener Loup de Mer

27,50

#### Brust & Keule vom Kikok

22,50

#### Iberico Pluma (etwa 200 g)

24,50

#### Rumpsteak (etwa 250 g)

24,50

#### Rinderfilet (etwa 250 g)

39,50

#### Tomahawk (etwa 1000 g)

59,50

### Saucen

#### Café de Paris-Butter

4,50

#### Pfefferrahmsauce

4,50

#### BBQ-Sauce

4,50

#### Madeirajus

4,50

Eine Sauce ist jeweils inkludiert, sollten Sie eine  
weitere Sauce wünschen, gilt der aufgeführte Preis.

### Beilagen

#### Getrüffeltes Kartoffelpüree

8,50

#### Pommes

4,50

#### Geröstete Süßkartoffel

Kräutercreme | Spargel | Granatapfel  
7,50

#### Wilder Brokkoli

Den Miso | Röstzwiebel  
7,50

#### Gebratene Pilze

Spinat | halbtrocknete Kirschtomaten  
7,50

### Zum Abschluss

#### Crème brûlée von weißer Schokolade

Tonkabohne | Erdbeeren | Pistazie  
13,50

## Sekt & Champagner

### Riesling Sekt brut

Weingut Max Müller  
Franken, Deutschland  
0,1l 9,50  
0,75l 46,00

### Bollinger brut

Champagne Bollinger  
Champagne, Frankreich  
0,1l 16,00  
0,75l 94,00

## Biere

### Radeberger Pilsner vom Fass

0,3l 4,50

### Jever Fun

0,33l 4,80

### Schöffelhofer Hefeweizen

Hell / Dunkel / Kristall / Alkoholfrei  
0,5l 6,50

## alkoholfreie Getränke

### Selters Classic & Naturell

0,25l 3,90  
0,75l 9,50

### Coca Cola, Fanta, Sprite

0,2l 3,90

### Vaihinger Fruchtsäfte

0,2l 4,40

## Heißgetränke

### Kaffee Crème,

Tasse 4,30

### Espresso

Tasse 3,60

### Cappuccino

Tasse 5,00

### Erlasene Ronnefeldt Teeauswahl

verschiedene Sorten  
Tasse 4,20

## Digestif

### Ramazotti

2cl 5,50

### Clüsener Williams Birne

2cl 7,20

### Grappa Bocchino

2cl 5,50

### Baileys

4cl 6,70

Alle Preise sind Inklusivpreise in EUR