

Suppe und Vorspeise
Soup and starter

Möhren-Ingwer-Suppe
Carrot and ginger soup
€ 8,20

Carpaccio vom Rinderfilet

serviert mit Rucola, Schrottpfeffer und Parmesan
sowie Vinaigrette, Baguette und Butter

Beef fillet carpaccio
*with rocket, cracked pepper and Parmesan cheese,
served with vinaigrette, baguette and butter*
€ 14,90

Hauptgerichte
Main Courses

Frischer Braunkohl

mit Kassler und frischer Bregenwurst, dazu Senf und Salzkartoffeln

Fresh Kale
*with smoked pork and fresh sausage
served with mustard and boiled potatoes*
€ 19,80

Roastbeef, kalt aufgeschnitten

mit Remouladensauce und Röstkartoffeln

Slices of cold Roastbeef
with remoulade sauce and roast potatoes
€ 14,50

Schweinemedallions mit Roter Pfeffersauce

an Marktgemüse,

serviert mit Butterkartoffeln

Pork medallions with red pepper sauce
and market vegetables, served with buttered potatoes
€ 24,30



S
A
I
S
O
N
A
L





S
A
I
S
O
N
A
L



Wildbratenteller „Parkhotel“

Kombination aus Hirsch- und Wildschweinbraten
an Wacholdersauce mit Pfifferlingen,
dazu eine gefüllte Williams Birne,
Rosenkohl und Semmelknödel

Venison roast platter „Parkhotel“

*Combination of venison and wild boar roast
with chanterelles, brussel sprouts and bread dumplings*

€ 28,80

Gebratener Winterkabeljau

an einer Maronensauce
serviert mit Broccoli
und Salzkartoffeln

Fried winter cod

*in a chestnut sauce, served with broccoli
and boiled potatoes*

€ 28,40

Kleines Rumpsteak auf einer Rotweinsauce

mit Preiselbeeren und Camembert überbacken,
dazu reichen wir Speckbohnen und Macairekartoffeln

Small rump steak on a red wine sauce

*topped with cranberries and Camembert,
served with bacon beans and Macaire potatoes*

€ 33,20

Schweinebraten an Braunbiersauce

serviert mit Rotkohl und Semmelknödel

Roast pork with brown beer sauce

served with red cabbage and bread dumplings

€ 20,40

Hauptgerichte

Main Courses

Cevapcici

auf Djuvecris
mit BBQ Sauce und Röstzwiebeln

Cevapcici

*on Djuvecrice
with BBQ sauce and fried onions*

€ 20,90

Kalbsleber „Berliner Art“

an Kartoffelschnee
mit geschmorten Apfelringen und Zwiebeln

Veal liver 'Berlin style'

*with mashed potatoes
and braised apple rings and onions*

€ 21,80

Desserts

Desserts

Apfelküchle

Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Sahne

Apple fritters

Baked apple rings with vanilla ice cream and whipped cream

€ 7,50

Warmes Schokoküchle

mit cremigem Vanilleeis

Warm chocolate cake

with creamy vanilla ice cream

€ 7,90

Cremiges Vanilleeis

mit heißen Kirschen

Creamy vanilla ice cream

with hot cherries

€ 9,60

-Inklusivpreise-



S
A
I
S
O
N
A
L

