



Die Menüs



„Komm lieber Mai“

Riemers Rotwildschinken aus regionaler Jagd,
luftgetrocknet, mit mariniertem Schwarzrettich
und Blattsalat
8,80

Geschnetzeltes vom Frischlingsrücken mit
Steinpilzen in leichter Pimentsauce, Mairübchen
und Böhmischem Knödel
18,50

Schokoladentropfen mit Mokka mousse gefüllt
und Rhabarber
6,80

Menü **33,50**

„Spitz, pass auf!“

Rinderbrühe mit Grießklößchen
und Tafelspitzstreifen
4,80

Maishähnchenbrust mit Kräutern gebraten,
Thymianjus, Zucchini-Karotten-Gemüse und
Gnocchi
16,50

Crème brûlée
4,80

Menü **25,50**



À la carte



Suppen

Rinderbrühe mit Grießklößchen und Tafelspitzstreifen	4,80
Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln	5,20

Salate & Kleine Gerichte

Kleiner gemischter Blattsalat mit Hausdressing	4,00
Salat „Parkhotel“ Bunte Blattsalate mit Gurke, Tomate und Chicorée, gebratener Putenbrust und pikanter Chilisauce	10,20
Salat „Parkhotel vegetarisch“ Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing, sautiertem Tofu, Spargel und Steinchampignons	12,80
Riemers Rotwildschinken aus regionaler Jagd, luftgetrocknet, mit mariniertem Schwarzrettich und Blattsalat	8,80

Pasta

Handgeschabte Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Salat	9,80
Bärlauchravioli mit Spargel in Olivenöl geschwenkt, „getoppt“ mit Pinienkernen und Parmesan	13,00



Wunderbare Spargelzeit!

Saisonal & regional – das ist unser Anspruch an umweltbewussten Genuss. Unseren Bio-Spargel beziehen wir „gleich nebenan“ von Bauer Sawades Kastanienhof in Metzingen. So kommt unser Lieblingsgemüse täglich knackig frisch und aromatisch auf den Tisch.

	Klein*	Groß*
Bio-Spargel mit Sauce hollandaise, Pinien-Tomaten-Butter, neuen Kartoffeln und Kräuterflädle	13,80	17,80
Bio-Spargel mit gebläutem Lachs, Vernaccia-Rahm und neuen Kartoffeln	19,50	23,50
Bio-Spargel mit Sauce hollandaise, Pinien-Tomaten-Butter, neuen Kartoffeln und Kräuterflädle. Dazu Schnitzel von der Schweinelende	21,00	25,00
Bio-Spargel mit Sauce hollandaise, Pinien-Tomaten-Butter, neuen Kartoffeln und Kräuterflädle. Dazu gemischter Schinken	13,80	17,80

* Unsere kleine Spargelportion wiegt 375 Gramm, mit der großen Portion servieren wir ein ganzes Pfund.



Fisch

Maischolle in Butter gebraten mit Frühlingslauch und Tomaten, dazu Dillkartoffeln	15,80
Seeteufelmedaillons mit Safransauce, Passepierre-Algen und Duftreis	21,00

Fleisch & Wild

Maishähnchenbrust mit Kräutern gebraten, Thymianjus, Zucchini-Karotten-Gemüse und Gnocchi	16,50
Geschnetzeltes vom Frischlingsrücken mit Steinpilzen in leichter Pimentsauce, Mairübchen und Böhmischem Knödel	19,50
Medaillons von Ochs und Schwein mit Rahmchampignons, glasierten Karotten und handgeschabten Spätzle vom Brett	18,50
Rumpsteak „Strindberg“ vom Jungbullen mit Spätburgunderjus, grünen Bohnen und Pariser Kartoffeln	18,50



Desserts

Crème brûlée	4,80
Erdbeerparfait und Joghurtterrine mit marinierte Erdbeeren und Grand Manier	6,80
Schokoladentropfen mit Mokka mousse gefüllt und Rhabarberkompott	6,80

Käse

Friesisch-Blue Feine Rohmilchkäsespezialität, 50%F.i.Tr., mit frischen Weintrauben	9,80
---	------

Cremig-pikanter Blauschimmelkäse mit kräftigen Roqueforti-Nuancen. Handgeschöpft aus frischer, friesischer Bioland Kuhrohmlch hat der Friesisch Blue zehn Wochen Zeit, in der würzigen Seeluft Nordfrieslands zu reifen. Und das kann man schmecken. Seine Naturrinde ist zum Verzehr geeignet.



Müllers Bauernhofeis

Diese Eisspezialität aus wird nach niederländischem Rezept aus edlen Fruchtzutaten, Bourbonvanille, ausgesuchten Nüssen und viel frischer Sahne hergestellt. Müllers Bauernhofeis verzichtet gänzlich auf künstliche Aromen und Konservierungsstoffe und nutzt die natürliche Süße reif geernteter Früchte.

Neu in dieser Saison: Rhabarbereis!

Probieren Sie unsere aktuellen Sorten:

Vanille-Madagaskar-Sahne

Erdbeer-Sorbet

Schokolade

Rhabarber

Joghurt-Zitrone

Karamellisierte Walnuss

1 große Kugel	2,70
3 kleine Kugeln	4,50
Sahne	0,50



Unsere Öffnungszeiten

Frühstück

Montag bis Freitag	6.30 bis 10.00
Samstag, Sonntag und Feiertag	7.30 bis 11.00

Lunch & Dinner

Montag bis Samstag	12.00 bis 22.45
Sonntag und Feiertag	12.00 bis 14.00

Café

täglich	15.00 bis 18.00
---------	-----------------