

WILDWOCHE N VOM
15. OKTOBER - 10. NOVEMBER 2018

Seasons
RESTAURANT IM PARKHOTEL

DAS RESTAURANT IST GEÖFFNET:
MONTAG BIS FREITAG VON 17 BIS 22 UHR · SAMSTAG VON 15 BIS 22 UHR · SONNTAG VON 12 BIS 14 UHR

VORSPESIEN

Gebrautes Wildhasenfilet und Feldsalat
mit Speckcroûtons und Balsamicoessig 13,00 €

Luftgetrockneter Hirschschinken und „Tête de Moine“ –
geschabter Halbhartkäse mit Senfrüchten und Feigen-Mandel-Brot 14,00 €

SUPPEN

Hochzeitssuppe mit Eierstichklößchen, Spargel und Nudeln 6,00 €

Rahmsüppchen von Walnüssen 6,00 €

VEGETARISCHES

Gefüllte Nudeltaschen mit Pilzen und Kürbis, dazu bunte Möhren
in Schnittlauchsahne und Salat nach Wahl von unserem Salatbuffet 18,00 €

Seasons
RESTAURANT IM PARKHOTEL

ZU KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT.

FLEISCH

Hirschragout mit Champignons, Preiselbeeren, Rotkohl und Semmelknödeln	19,80 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Kartoffelpüree und Salat nach Wahl vom Salatbuffet	20,50 €
Medaillons vom Wildschweinrücken mit Austernpilzen in Rahm mit Mandel-Brokkoli und Kartoffelkrusteln	23,50 €
Hirschrücken – gebraten im Lardo-Speckmantel – auf Wacholderjus mit Hagebuttensalsa, Kartoffelgratin und einem Salat nach Wahl vom Salatbuffet	25,00 €
Rehrückenfilet unter der Kaffeekruste mit gebratenen Birnenspalten, hausgemachten Spätzle und einem Salat nach Wahl vom Salatbuffet	26,00 €

FISCH

Gebratenes Filet von der Dorade mit Thymian und Knoblauch, Paprikagemüse und zweierlei Reis	22,00 €
---	---------

DESSERT

Rosmarin-Crème-brûlée mit Zwetschgen und Walnusseis	7,00 €
---	--------

Seasons
RESTAURANT IM PARKHOTEL

ZU KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT.

S T E A K S

Rumpsteak vom argentinischen Rind	180 g 21,50 € 250 g 26,50 €
Filetsteak vom argentinischen Rind	180 g 27,00 € 250 g 33,50 €
Entrecôte vom argentinischen Rind	250 g 26,00 € 350 g 32,00 €
Pfefferjus	2,80 €
Geschmorte Zwiebeln	3,00 €
Champignons	3,80 €

Unsere Steaks servieren wir mit Grilltomate, Kräuterbutter,
einer Ofenkartoffel mit Schmand und einem Salat nach Wahl von unserem Salatbuffet.

Seasons
RESTAURANT IM PARKHOTEL

ZU KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT.

U N S E R E E M P F E H L U N G Z U M W I L D

A P E R I T I F

Crémant d'Alsace brut	0,1 l	6,50 €
Domaine J. Rieflé	0,75 l	42,00 €

W E I S S W E I N

2017 Clémence blanc	0,2 l	7,00 €
Bordeaux, Entre-deux-Mers A.O.C.	0,75 l	24,00 €
Château Haut Dambert, Frankreich		

R O S É

2016 Le Pigeonnier Rosé	0,2 l	7,00 €
Costières de Nîmes A.C.	0,75 l	24,00 €
Cave de Pazac		

R O T W E I N E

2016 Cabernet Sauvignon	0,2 l	7,00 €
De la Chapelle	0,75 l	24,00 €
Hérault VDP		

2015 Cuvée Clémence rouge	0,2 l	7,00 €
Bordeaux A.O.C.	0,75 l	24,00 €
Château Haut Dambert		
Bordeaux, Frankreich		

Seasons
RESTAURANT IM PARKHOTEL

ZU KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT.