

¡ H O L A !
H E R Z L I C H W I L L K O M M E N

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

T A P A S

Eingelegte Oliven		3,80 €
Pflaumen im Speckmantel		3,90 €
Albondingas – Fleischbällchen in Tomaten-Kapern-Sauce		5,00 €
Manchego – Spanischer Schafskäse mit Olivenöl und Pfeffer		5,00 €
Serranoschinken mit Melone		5,50 €
Garnelen in Olivenöl gebraten		7,00 €
Salat nach Wahl von unserem Salatbuffet	kleine Portion	4,50 €
	große Portion	8,50 €

S U P P E N

Gazpacho – Kalte Gemüsesuppe mit Croûtons	6,00 €
Bunte Linsensuppe mit Chorizo	6,00 €

V E G E T A R I S C H

Papas Arrugadas Spanische Kartoffeln mit gegrilltem Gemüse, Mojo, Frischkäsedip und Wildkräutern	16,00 €
--	---------

Seasons
RESTAURANT IM PARKHOTEL

ZU KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT.

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Poulardenbrust mit Knoblauch, Oliven, Tomaten, dazu Kräuterbaguette und Salat vom Buffet	19,00 €
Paella mit Hähnchen, Chorizo, Garnelen, Muscheln, Paprika, Bohnen, Reis und Safran	19,50 €
Kotelett vom Iberico Schwein in der Mandelkruste mit grünen Bohnen und Kartoffelplätzchen	19,50 €
Kalbrückensteak mit Steinpilzen und Serranoschinken -Chips mit Portweifeige, spanischen Kartoffeln und Salat vom Buffet	22,50 €

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

Gegrillter Pulpo in Rosmarin-Knoblauch-Olivenöl mit geschmolzener Paprika und Risotto	19,80 €
Filet vom Wolfsbarsch mit Zucchini, Zwiebeln und Kartoffeln in Vanillebutter gebraten, dazu Salat vom Buffet	21,00 €

SÜSSES

Gebrannte Crema Catalana mit Zwetschgensorbet	6,80 €
Mandelkuchen mit frischen Früchten und Pistazieneis	7,00 €

Seasons
RESTAURANT IM PARKHOTEL

ZU KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT.

STEAKS VOM ARGENTINISCHEN RIND

Rumpsteak	180 g 21,50 € 250 g 26,00 €
Filetsteak	180 g 27,00 € 250 g 33,50 €
Entrecôte	250 g 26,00 € 350 g 32,00 €

Wählen Sie dazu:

Pfefferjus	2,80 €
Geschmorte Zwiebeln	3,00 €
Gebackene Zwiebelringe	3,80 €
Champignons	3,80 €

Zu unseren argentinischen Steaks servieren wir gegrillte Thymiantomaten, Kräuterbutter, eine Ofenkartoffel mit Schmand und einen Salat vom Buffet.

STEAKS VOM BIOGUT HENNING BAUCK

Rumpsteak vom Angusrind	200g	28,00 €
Dazu servieren wir eine gegrillte Thymiantomate, eine Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und einen Salat vom Buffet		
Dry aged Steak vom Angusrind	200g	34,00 €
Dazu servieren wir einen knackig frischen Blattsalat mit Kräuter-Knoblauch-Dressing und ofenwarmes Baguette		

Seasons
RESTAURANT IM PARKHOTEL

ZU KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT.

SPANISCHE WOCHEN - SPANISCHE WEINE

WEISS

2018 Flor de Vetus Verdejo⁽¹⁾ D.O.Rueda	0,2 l	6,50 €
Bodegas Vetus, Villabuena del Puente	0,75 l	25,00 €
Zamora, Spanien		

ROSÉ

2018 Izadi Larrosa Rosado⁽¹⁾ D.O.Ca. Rioja	0,2 l	7,00 €
Bodegas Izadi	0,75 l	26,00 €
Villabuena de Álava, Spanien		

ROT

2017 Laya⁽¹⁾ Almansa D.O.	0,2 l	7,00 €
Bodegas Atalaya	0,75 l	26,00 €
Almansa, Spanien		

2017 Pruno⁽¹⁾ D.O. Ribera del Duero	0,2 l	7,50 €
Finca Villacreces	0,75 l	28,00 €
Quantanilla de Onésimo, Spanien		

2017 Ribas Negre⁽¹⁾ Vi de la terra Mallorca	0,2 l	8,50 €
Bodegas Ribas	0,75 l	30,00 €
Consell, Mallorca, Spanien		

2015 Salbide Rioja⁽¹⁾ D.O.Ca	0,2 l	8,50 €
Bodegas IZADI	0,75 l	30,00 €
Villabuena de Álva, Spanien		

⁽¹⁾ ENTHÄLT SULFITE

Seasons

RESTAURANT IM PARKHOTEL

ZU KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT.