

Park Restaurant

Degustationsmenü

2009
Steeger St. Jost
Riesling Kabinett halbtrocken
Weingut Ratzenberger
Mittelrhein
10 cl € 6,00

Gebratene Wachtelbrust
mit Feldsalat und Walnussdressing
Speck¹ und Croûtons



Kürbiscrèmesuppe
mit vegetarischer Frühlingsrolle



Ravioli von der Königskrabbe
auf Petersilienwurzelpüree



2007
Château La Tour de Mons
Cru Bourgeois
Margaux
10 cl € 14,00

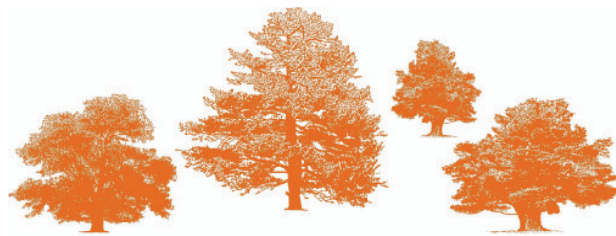
Das Beste vom Lamm
an Thymianjus
mit gegrilltem Gemüse
und Olivenrisotto



2004
Château Petit Védrines
Sauternes
5 cl € 6,00

Geeistes Mousse
von Zimt und Haselnussgianduaia
mit glasierten Feigen
und Amarettosabayon

3 Gänge mit Suppe	€ 54,00
4 Gänge mit Suppe	€ 67,00
4 Gänge mit Zwischengang	€ 76,00
5 Gänge	€ 84,00



Park Restaurant

Vorspeisen

Filet vom Balik Lachs nach Art des Hauses	€ 25,00
Kanadischer Hummer auf French Toast mit Ananas-Chilichutney	€ 26,00
Tiramisu von der Gänsestopfleber ¹ und Mascarpone mit Orangenkrokant, eingelegten Feigen und Butterbrioche	€ 22,00
Gebackenes Lammfilet mit Gorgonzolacrème und Granatapfel-Rotkrautsalat ²	€ 16,00

Suppen

Waldpilzcrèmesuppe mit aromatisierten Shiitakepilzen	€ 11,00
Französische Zwiebelsuppe mit Portwein-Perlzwiebeln	€ 9,50
Tomatisierte Bouillabaisse mit Limonen-Jakobsmuscheltatar	€ 15,00

Zwischengänge

als Hauptgang

Himmel und Erde von Entenleber und Jakobsmuschel mit Schnittlauchstampf	€ 19,00	€ 26,00
Italienische Teigtaschen mit eingelegten Kirschtomaten und Ziegenkäse-Graupenrisotto	€ 15,00	€ 22,00



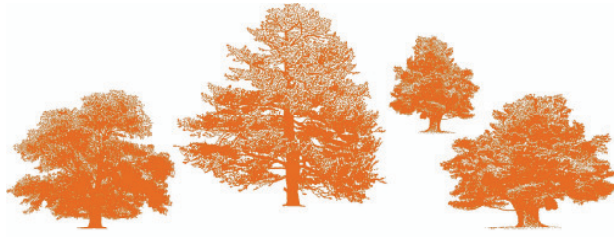
Park Restaurant

Fischhauptgänge

Auf der Haut gebratenes Petersfischfilet mit Ratatouillegemüse und Kerbelwurzelpüree	€ 31,00
Cordon Bleu ¹ vom Seeteufel mit Honig-Senfsauce Orangen-Fenchel und Kartoffelgemüse	€ 29,00
Gebratener Steinbutt mit Steinchampignons auf Basilikum-Mousseline ³	€ 32,00

Fleischhauptgänge

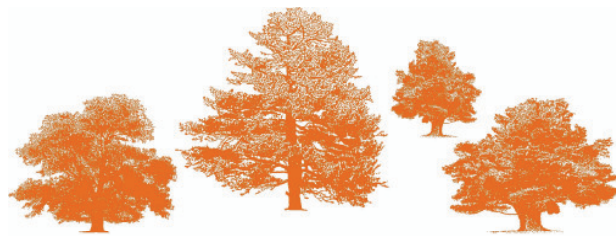
Rosa gebratene Fasanenbrust mit Preiselbeeren, Schwarzwurzelsalat und sautierten Austernpilzen ³	€ 27,00
Rehrücken im Brotmantel mit Rote Bete, Sellerie-Ragoût und Kürbispolenta	€ 31,00
Dreierlei vom Rind Gebratenes, Geschmortes und Tatar an Bordeaux-Rotweinsauce mit Bohnenragoût und Kartoffelstampf	€ 33,00



Park Restaurant

Klassiker

Hummercocktail am Tisch zubereitet		€ 25,00
Vierländer Ente in drei Gängen (2 Personen) - Entenbrust mit kleinem Salat - Essenz mit seinem Raviolo - Keule mit saisonalen Beilagen	pro Person	€ 35,00
Wiener Schnitzel mit kleinem gemischten Salat und Petersilienkartoffeln		€ 25,00
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ Apfelspalten, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree		€ 26,00
Seezunge „Müllerin“ Zitronenbutter, Kopfsalatherzen mit Joghurtdressing und Petersilienkartoffeln	je 100 g	€ 18,00



Park Restaurant

Dessertkarte

Glasierte Strudelblätter gefüllt mit einem Mousse von Grieß und Vanille glasierte Balsamico-Äpfel und Cassisrahmeis	€ 15,00
Crème Brûlée von Vanille und Valrhona-Schokolade mit Orangen-Sesamkrokant, Ananas-Mangokompott und Vanille-Kokos-Eis	€ 15,00
Geeistes Mousse von Zimt und Haselnussgiandua mit Kalamansijus, glasierten Zitrusfrüchten und Amaretto-Sabayon	€ 15,00
Bremer Rote Grütze mit Vanilleschaum, marmoriertem Vanilleeis und gebackenem Baiser	€ 15,00
Lauwarmes Mandeltörtchen mit glasierten Feigen, kandierte ZwerGORangen und Kakaobohnen-Lakritzeis	€ 15,00
Dessertsymphonie „Park Hotel“	€ 16,00