






VORNEWEG

MARONENSCHAUMSUPPE  
mit Apfel und Calvados (2,d,f)



7.50

SELLERIE-MEERRETTICHSUPPE  
cremig-scharf, mit Gewürzgurkenstreifen serviert (f)

7.50

SALAT  
bunt gemischt, mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing und
knusprigen Croûtons (3,a,c,f,g,h)

7.00

GROSSER SALAT  
bunt gemischt und mariniert mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing

mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Feigen (f,g,h)
mit marinierter Rote Beete, gebeiztem Lachs und Feldsalat (d,f,g,h)
mit Streifen vom gepökelten Entrecote, Rotkohl, Linsen und Frisée (b,f,g,h)

16.50


IM BROT

BERGE BURGER
250 g gemischtes Hackfleisch vom Rind und Schwein, Käse, Bacon
Gurke, Tomate und hausgemachte Burgersoße, dazu Pommes (1,a,d,h)

17.50

WILD CHEESE BURGER
Wildfleisch-Patty, mit Käse und gebratenen Kräutersaitlingen,
in einem Kürbiskernburgerbrötchen, mit Salat und Preiselbeer Chutney,
dazu Süßkartoffelpommes (1,a,d,h)

18.50

ROTE BEETE BURGER 
hausgemachte vegane Burger-Pattys aus Roter Beete, Kidneybohnen, Walnüssen und
Haferflocken, in einem Kürbiskernbrötchen, belegt mit hausgemachter Burgersoße,
Feldsalat, Zwiebeln, Gurke und Tomate, dazu Süßkartoffelpommes (a,g,e,h)

17.50

HAUPTGERICHTE

RINDERROULADE

klassisch gefüllt und geschmort,
dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße
(1,2,3,4,a,f,g)

23.00

SCHNITZEL PARKHOTEL

Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei serviert,
dazu Pommes und eine Salatgarnitur
(a,b,f,g)

19.50

WILDES

Gebratenes und Gesottenes vom Wild,
mit Rosenkohl und Klößen (2,a,f,g)

21.50

INVOLTINI

vom Schwein, gefüllt mit Feta und Spinat, dazu Pastinaken-Kräuterstampf
und scharf angebratenes Pilzgemüse (a,d,f,g)

21.50

PERLHUHNBRUST

sous-vide am Knochen gegart, auf Gewürzpolenta, dazu wilder Brokkoli
und knusprige Schinkenspeckwürfel (a,b,d,c,g)

23.50

STEAKHÜFTE

vom Rind, auf Rotwein-Balsamico-Zwiebeln,
mit frischer Brunnenkresse Soße und Pommes Frites (2,a,d)

24.50

FLAMMKUCHEN - Je 14.00

(1,a,b,d,h,g)

KLASSISCH

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse

CAPRESE

mit Tomate, Mozzarella und Basilikum Pesto

LACHS

mit gebeiztem Lachs, Lauch, Dill und Sahnemeerrettichcreme

FISCH

GANZE FORELLE

aus der Weißenfelser Binnenfischerei, in Panade gebacken,
mit Butterkartoffeln, kleinem Salat und Meerrettichcreme serviert
(a,d,g)

22.50

TILAPIA

Filet, gebraten, dazu Wildkräutersalat,
rahmige Polenta und eine kalte Rote Beete Soße (a,d,f)

19.50

PASTA LACHS

Tagliolini mit feiner Lachs-Sahne-Soße (a,d,b)

20.50

WEDER FISCH NOCH FLEISCH – VEGAN | VEGETARISCH

TAGLIOLINI

mit Tomaten-Walnuss-Pesto und wildem Brokkoli (a,h,f)

15.50

GNOCCHI

mit Kräuterrahm, gebratenen Pilzen und Nüssen (a,b,c,h,d)

16.50

GEWÜRZPOLENTA

mit Winter-Ofengemüse, dazu Kräutersalat (a,f)

15.50



vegetarisch



vegan



glutenfrei



laktosefrei

Alle Preise sind in EURO und inklusive Mehrwertsteuer ausgewiesen.

Sollten Sie es nicht ganz schaffen aufzuessen, packen wir Ihnen die Reste gerne ein. Dafür bieten wir **Mehrwegbehälter ab 5.00 € Pfand** an. Alternativ verpacken wir die Speisen auch in Einwegverpackungen. Dafür berechnen wir je nach Menge und Aufwand ab 1.00 €.

Wir verwenden auch Kochsahne auf Pflanzenbasis.

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz 2 Alkohol 3 Sulfide 4 Antioxidationsmittel

Allergene: a Glutenhaltiges Getreide | Weizen

b Eier und Eierzeugnisse

c Soja und Sojaerzeugnisse

d Milch, Lactose

e Schalenfrüchte

f Sellerie und Sellerieerzeugnisse

g Senf

h Sesam, Nüsse