



SUPPE / SALATE

KARTOFFELSAMTSUPPE

mit Kräuterpesto
& wahlweise mit hausgebeiztem Lachs (d)

8.50 | 9,80

KLEINER SALAT

bunt gemischt, mit hausgemachtem Dressing und  
knusprigen Croûtons (a,f,g,h)

7.00

CAESAR SALAD SURF & TURF

Romanasalat mariniert mit hausgemachter Zitronen Vinaigrette,
dazu Hähnchenstreifen und Garnelen, Croutons und Parmesanchips (a,f,g,h,d)

18.00

UNSERE KLASSIKER

BERGE BURGER

250 g hausgemachtes Hackfleisch vom Rind und Schwein,
im Brioche Burger Brötchen mit Käse, Bacon, Gurke, Tomate,
Salat und hausgemachter Burgersoße, dazu Pommes Frites (1,a,d)

19.00

ROSA ROASTBEEF

Kalt aufgeschnittenes, rosa gebratenes Roastbeef
mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln (1,d)

18.50

FRANK'S ROST

Je 1 Roster & 1 Rostbrätl von Frank Schneider aus Münchroda, gebraten und mit
einer fruchtigen Zwiebelsauce und Kartoffelstampf serviert (g)

20.50

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)


21.50

LEBER BERLINER ART

gebratene Leber vom Kalb mit geschmolzenen Zwiebeln,
dazu Apfelringe und Kartoffelpüree (2,e,g)

21.50

HÄHNCHENBRUST

gebraten, mit cremigen Paprika - Spaghettinis serviert (a,d,b) 

22.00

RUMPSTEAK 250G

mit Zwiebel-Paprika-Gemüse, Thymian-Kartoffeln und Kräuterbutter (d)

29.50

FISCH

GANZE FORELLE

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

25.50

WELSFILLET

gebraten, mit Gemüse der Saison, geschmorten Drillingen
und Frankfurter Grüner Sauce (a,d)

22.50

VEGAN / VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI'S 
auf Pilzgemüse in Kräuter-Schmand (a,b,d,h)

15.50

ROTE BEETE BRATLING

auf Spitzkohl-Birnen-Gemüse mit Safran und Vanille (h,g)

17.50

 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 €.

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