

VORNEWEG

KARTOFFELCREMESUPPE

getröffelt und mit Speck verfeinert (d,f)

8.00

PETERSILIENCREMESUPPE

mit rosa Pfeffer serviert (a,f,2)

8.50

SALAT

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

7.00

GARNELEN CEVICHE

mit Granatapfelkernen, Limette, Jalapeños, Avocado und Süßkartoffelchips

17.50

GROSSER SALAT

bunt gemischt und mariniert mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Feigen (f,g,h)

16.50

IM BROT

BERGE BURGER

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

19.00

HÄHNCHEN BURGER

in Cornflakes-Panade ausgebackenes Hähnchenfilet, im Sauerteig-Brötchen mit Cole Slaw, Rucola und Jalapeños, dazu Pommes Frites (a,d,h)

18.50

ROTE BEETE BURGER

hausgemachte vegane Burger-Pattys aus Roter Beete, Kidneybohnen, Walnüssen und Haferflocken, in einem schwarzen Burger-Brötchen, belegt mit hausgemachter Burgersoße, Salat, Zwiebeln, Gurke und Tomate, dazu Süßkartoffelpommes (a,g,e,h)

18.00

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)

21.50

HÄHNCHENBRUST

mit Orangenlack gratiniert, auf einem cremigen Nudel-Spinat-Nest serviert (2,a,d,d)

22.00

HIRSCH

Sauerbraten vom Hirsch mit Rotkohl und Klößen (2,a,f,g)

23.50

SPANFERKEL

vom Rücken, mit Rahmsauerkraut und Herzoginkartoffeln serviert (1,2,a,d,f,g)

21.50

GRÜNKOHLTELLER

Anhaltiner Grünkohl mit Kassler und Knacker,
dazu Bratkartoffeln (1,a,d,c,g)

19.00

FILET STROGANOFF

klassisch vom Rind, als Pfannengericht zubereitet
mit Kartoffel Mousseline und Pilzen serviert (2,a,d,g)

28.50

FISCH

GANZE FORELLE

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

24.50

SEETEUFEL

gebraten, auf Rote-Beete-Risotto mit Zuckerschoten (a,d,f)


21.50

LACHSSTEAK

im Kräutermantel mit Kartoffel-Erbsenpüree und geschmolzenen Tomaten (a,d,b)

24.50

WEDER FISCH NOCH FLEISCH – VEGAN | VEGETARISCH

SPINAT CANNELLONI 
mit Frischkäsesoße (a,h,f)

15.50

ROTKOHLSTEAK 

mit Orangen-Senf-Marinade, Kartoffelstampf und gerösteten Haselnüssen (c,h,g)

17.50

SPAGHETTI 

mit cremiger Wirsing-Räuchertofu-Soße (a,c,h,f,e)

16.50



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