

VORNEWEG

CREMESÜPPCHEN  
von Tomate und Ricotta, mit Rucola-Pesto (d,h)

8,50

KLEINER SALAT   
bunt gemischt, mit Kräuter dressing und
knusprigen Croûtons (a,f,g,h)
7,00

LACHSTATAR MIT GURKENSALSA
an feinem Friséesalat & Limettencreme (c,h,d)
10,50

WÜRZFLEISCH VOM HUHN AUS CAUERWITZ
mit Bergkäse überbacken, in einer Königinpastete (a,f,d)
10,00

SOMMERBOWL 
Quinoa; Kichererbsen, Edamame, junger Spinat, Kirschtomaten,
eingelegte Paprika, Oliven & weißem Balsamico-Dressing (c)
15,00

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)
20,00

LEBER BERLINER ART
gebratene Leber vom Kalb mit geschmolzenen Zwiebeln,
dazu Apfelringe und Kartoffelpüree (2,e,g,a,d)
21,50

RINDERROULADE
klassisch gefüllt und geschmort, dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße (2,a,f,g)
24,50

SCHNITZEL PARKHOTEL 
Schweineschnitzel mit gebräuten Zwiebeln und Spiegelei serviert,
dazu Pommes und eine Salatgarnitur (a,b,f,g)
21,50
23,50 mit Bratkartoffeln

ROSA ROASTBEEF
kalt aufgeschnittenes, rosa gebratenes Roastbeef
mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln (1,d)
19,00
BBQ – SPARE RIPS
saftige Rippchen mit Cole Slow, Sour Cream & Wedges (a,d,f)
21,50

HÄHNCHENBRUST

auf sautiertem Bohnengemüse; Sherry-jus & Wildreis (a,d,f)

24,00

RUMPSTEAK

mit Café de Paris-Kruste, an grünem Spargel-Pilz-Ragout & Kroketten (a,b,d,h)

28,00

FISCH

GANZE FORELLE

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

26,00

WELSFILLET

gebraten, an sautiertem Gemüse & Dill-Kartoffeln (a,d)

22,00

PASTA-LACHS

Tagliarini in pikanter Tomatensauce mit gebratenen Lachswürfeln (a,f)

21,50

DUETT VON ZANDER UND GARNELE

in Knoblauch geschwenkt mit Süßkartoffelstampf, Romanesco und Wildkräutern (a,d,2)

22,00

VEGAN / VEGETARISCH

GEFÜLLTE PAPRIKA

gefüllt mit Couscous, auf Gemüse der Saison und Kräuterdip (a)

16,00

SOMMERLICHER CHICCORÉE

mit bunten Blumenkohlröschen, Orangenglace & Granatapfel (c,d,h)

17,00



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