

Vorspeisen

Gratinierter Schafskäse

*mit getrockneten Tomaten und Kräutern, marinierte Blattsalate und
Steinofenbaguette*

€ 12,90

Ragout fin im Königinpastetchen

mit Salatbouquet

€ 12,90

Avocado-Orangen-Salat mit Lachsfilet

an mariniertem Wildkräutersalat

€ 16,50

Suppen

Rinderkraftbrühe „Celestine“

mit Pfannkuchen und Gemüsestreifen

€ 6,00

Rhöner Kartoffel-Lauchsuppe

mit Gemüsestreifen, Sahnehaube und

Croûtons

€ 6,00

Cremesuppe von der grünen Erbse

mit Croûtons, Gartenkresse

€ 6,00



Auf Wunsch nehmen wir Ihre Umbestellung mit einem Aufschlag von € 1,50 entgegen.

Vegetarisch und Vegan



Seitan-Steak mit Pfefferkruste

*gegrillter grüner Spargel, glacierte Cocktailtomaten
und Kräuterdip*

€ 17,90

Pastasotto

*Reisnudeln, getrocknete Tomaten, Lauchzwiebel, Sahne,
Pinienkerne und Blattsalat*

€ 15,90

Fleischgerichte aller Art

Hähnchen aus dem Wok in Cocos-Chilisauce

*mit Paprika, Pfirsich, Lauch
und Basmatireis*

€ 18,90

Streifen von der Kalbsleber

*Apfelbällchen, Portweinsauce
und Kartoffelschnee*

€ 19,90

Gekochter Tafelspitz

*Meerrettichsauce, Blattspinat
und Dampfkartoffeln*

€ 21,90

Auf Wunsch nehmen wir Ihre Umbestellung mit einem Aufschlag von € 1,50 entgegen.

Medaillons vom Schweinefilet „Kolpings“

*unter der Senf-Zwiebelkruste und im Speckmantel gebraten, buntes Marktgemüse
und Butterspätzle*

€ 21,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes frites

€ 25,90

Züricher Kalbs-Sahnegeschnetzeltes

In Champignon-Weißweinsauce, mit original Berner Rösti

€ 25,90

Grillteller „ParkHotel“

*Medaillon vom Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrust, Pfefferrahmsauce,
Grillspeckscheibe, Kräuterbutter, Bohnenbündchen und Pommes frites*

€ 25,90

Rumpsteak vom Grill

Kartoffelecken, Kräuterbutter und Salat

€ 32,90

Aus dem Meer

Finnisches Glühlachsfilet

*Sauce Mousseline, Thymiankartoffeln,
glacierte Tomaten und Blattsalate*

€ 25,90

Vital und lecker

Bowl „Mediterran“



*Penne, gegrilltes Gemüse, Oliven, mariniertes Wildkräutersalat
und frisches Steinofenbaguette*

€ 14,90

Bowl „Tofu“



*Kichererbsen, gebratener Räuchertofu, Edamame, Salatgurke
mariniertes Wildkräutersalat
und frisches Steinofenbaguette*

€ 14,90

Bowl „Caesar“

*Mariniertes Romanasalat an French-Dressing, Hähnchenbrust,
Parmesansplitter und Brotchips*

€ 16,90

Bowl „Land & Meer“

*gebratener Lachs, Schweinefilet, Süßkartoffelwürfel, Avocado
und mariniertes Wildkräutersalat*

€ 21,90

Nicht nur für den kleinen Hunger...

Toast Hawaii

*gekochter Schinken, Ananas, Käse, Preiselbeeren
und marinierte Blattsalate*

€ 13,90

Hausgemachtes Hacksteak

*mit Speckbohnen, Röstkartoffeln
und Champignonrahmsauce*

€ 16,90

Toast à la France

*Schweinerückensteak mit Camembert überbacken, Preiselbeeren
und kleinem Salatbouquet*

€ 16,90

Jägerschnitzel

*mit Champignonrahmsauce
und Pommes frites*

€ 17,90

Zwiebelschnitzel

*mit Zwiebeln
und Pommes frites*

€ 17,90

Ungarisches Schnitzel

*mit Paprikasauce
und Pommes frites*

€ 17,90

Auf Wunsch nehmen wir Ihre Umbestellung mit einem Aufschlag von € 1,50 entgegen.

Dessert

Trilogie hausgemachter Sorbets

Granatapfel-Zitronensalat

€ 8,50



Geflammte Orangen-Creme-Brulée

hausgemachtes Himbeersorbet

€ 9,50

Krokantbecher

Haselnuss- und Vanilleeis, Sahne, Krokant und Eierlikör

€ 9,50

Eis mit heißen Himbeeren

Cremiges Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne

€ 9,50

Baileys-Becher

Baileys Eis mit Likör, Vanilleeis, Schokoraseln und Sahne

€ 10,50

Unsere Milcheissorten

Schokolade | Stracciatella

Haselnuss | Vanille

Rhöner Natur-Eissorten

Holunderbeerensorbet

Baileys Erdbeer

Preis pro Kugel € 2,00

Preis Portion Sahne € 2,00

Auf Wunsch nehmen wir Ihre Umbestellung mit einem Aufschlag von € 1,50 entgegen.