

Vorspeisen

Ragout fin im Königinpastetchen
mit Salatbouquet
€ 12,90

Gratinierter Schafskäse
mit getrockneten Tomaten und Kräutern, marinierte Blattsalate und
Steinofenbaguette
€ 13,90

Avocado-Orangen-Salat mit Lachsfilet
an mariniertem Wildkräutersalat
€ 16,50

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Suppenmaultaschen und Gemüsestreifen
€ 6,00

Rhöner Kartoffel-Lauchsuppe
mit Gemüsestreifen, Sahnahaube und
Croûtons
€ 6,00

Karotten-Ingwercremesuppe
mit Croûtons & Gartenkresse
€ 6,00



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

Vegetarisch und Vegan

***Gebratene Selleriesteaks mit Rotweinsauce,
Pastinakenpüree & glasierte Karotten***
€ 16,90



Pecorino-Feigenravioli in Salbeibutter geschwenkt
Blattsalate in Himbeervinaigrette
€ 16,90

Fleischgerichte aller Art

Hähnchen aus dem Wok in Soja-Chilisauce
mit Zucchini, Karotte, Bambussprossen
Basmatireis
€ 19,90

Streifen von der Kalbsleber
Apfelbällchen, Portweinsauce
Kartoffelschnee
€ 20,90

Gekochter Tafelspitz
Meerrettichsauce, Rote Beete Salat
Dampfkartoffeln
€ 24,90



Medaillons vom Schweinefilet „Kolpings“

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

€ 24,90

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, kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust,
Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Bohnenbündchen, Pommes frites*

€ 28,90

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter

Rosmarinkartoffeln, marinierte Blattsalate in Senf-Honig Vinaigrette

€ 34,90

Aus dem Meer

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Dillbutter

auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln

€ 28,90

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

Vital und lecker

Bowl „Mediterran“

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

€ 16,90



Bowl „Caesar“

*Marinierter Romanasalat an French-Dressing, Hähnchenbrust,
italienischer Hartkäse und Brotchips*

€ 17,90

Bowl „Fulda“

*gebratener Schwartenmagen mit Zwiebeln,
Kartoffelwürfel, gekochtes Ei
Blattsalate in Schmand-Schnittlauchdressing*

€ 17,90

Bowl „Land & Meer“

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

€ 22,90



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*

€ 17,90

Toast à la France

*Schweinerückensteak mit Camembert überbacken, Preiselbeeren
kleines Salatbouquet*

€ 18,90

Jägerschnitzel vom Schweinerücken

*mit Champignonrahmsauce
und Pommes frites*

€ 18,90

Zwiebelschnitzel vom Schweinerücken

*mit geschmorten Zwiebeln
und Pommes frites*

€ 18,90

Ungarisches Schnitzel vom Schweinerücken

*mit Paprikasauce
und Pommes frites*

€ 18,90

Schnitzel „Milanese Style“ vom Schweinerücken

*mit Rucola & Kirschtomaten
und Pommes frites*

€ 20,90

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

Dessert

Hausgemachte Mousse au Chocolat mit belgischer Schokolade

Aprikosenröster, Schlagsahne

€ 10,50

Geflammte Orangen-Creme-Brulée

hausgemachtes Himbeersorbet

€ 10,50

Krokantbecher

Haselnuss- und Vanilleeis, Sahne, Krokant und Eierlikör

€ 9,50

Eis mit heißen Himbeeren

Cremiges Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne

€ 10,50

Baileys-Becher

Baileys Eis mit Likör, Vanilleeis, Schokoraspeln und Sahne

€ 10,50

Unsere Milcheissorten

Schokolade / Stracciatella

Haselnuss / Vanille / Erdbeere

Rhöner Natur-Eissorten

Amarena Kirsch

Baileys

hausgemachte Sorbets

Himbeere / Mango

Holunderbeerensorbet



Preis pro Kugel € 2,00

Preis Portion Sahne € 2,00

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