

Vorspeisen

Ragout fin in der Königinpastete
mit Salatbouquet
€ 13,90

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

Lachsfilet mit Quinoa, Avocado, Orange
an mariniertem Wildkräutersalat
€ 16,50

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterpfannkuchen und Gemüsestreifen
€ 6,00

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

Kürbis-Apfel-Ingwersuppe
mit Curryoel & Croûtons
€ 6,00



Vegetarisch und Vegan

***Gebratene Selleriesteaks mit Rotweinsauce,
Pastinakenpüree & glacierte Karotten***
€ 17,90



***Pecorino-Feigenravioli in Salbeibutter geschwenkt
Blattsalate in Himbeervinaigrette***
€ 17,90

Gelbes Gemüsecurry
*Edamame, Broccoli, Karotte, Zucchini, Paprika
Knusprige Schalotten & Cashewkernen
Phoenix Duftreis*
€ 18,90



Fleischgerichte aller Art

Hähnchen aus dem Wok in Cocos-Chilisauce
*mit Paprika, Pfirsich, Lauchzwiebel
Basmatireis*
€ 20,90

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

Kalbstafelspitz
Rahmspitzkohl, Kartoffelstampf, Schalottenjus
€ 24,90

Medaillons vom Schweinefilet „Kolpings“

*unter der Senf-Zwiebelkruste und im Speckmantel gebraten,
glaciertes Karottengemüse mit Thymian & Honig, Kartoffelgratin*

€ 25,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes frites

€ 25,90

Züricher Kalbs-Sahnegeschnetzeltes

in Champignon-Weißweinsauce, mit original Berner Rösti

€ 26,90

Grillteller „ParkHotel“

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

€ 29,90

Rumpsteak „Cafe de Paris“

Mit aromatischer Kräuterbutter überbacken

Bohnenbündchen, Pommes frites

€ 35,90

Aus dem Meer

Gebratenes Lachsfilet auf Rahm-Spitzkohl

Glacierte Cocktailtomaten, Rosmarinkartoffeln

€ 28,90

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 Rhöner Schwarzmagen mit Zwiebeln,
Kartoffelwürfel, gekochtes Ei
Blattsalate in Schmand-Schnittlauchdressing*

€ 18,90

Bowl „Land & Meer“

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

€ 23,90

Nicht nur für den kleinen Hunger...

Toast Hawaii

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

€ 14,90

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 „Fulda“ vom Schweinerücken

In Kümmelbrot paniert

Kochkäse, krosser Speck, Pommes frites

€ 21,90

Dessert

Hausgemachte Mousse au Chocolat mit belgischer Schokolade

Aprikosenkompott, Schlagsahne

€ 10,50

Geflammte Espresso-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