

Kalte und warme Vorspeisen

Cold and warm starters

Frische Tomaten mit Mozzarella

an einem italienischen Dressing

Fresh tomatoes with mozzarella cheese and italian dressing

€ 6,85

„Anti-Pasti-Teller“

Marinierte Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika
serviert mit Joghurtdressing und Senfdillsauce

dazu ein Brotauswahl

Hors-d-oeuvres Marinated eggplant, courgette, mushrooms and peppers
served with yoghurtsauce, a dillmustardsauce and serves with a small
variation of bread

€ 6,30

Gebackene Champignons

in Semmelbrösel-Panade, an Sauce Choron

gereicht mit einer Salatgarnitur

Battered mushrooms deep fried with sauce choron
and garnished with a salad

€ 6,15

Hausgemachte Lachsterrine

im Salatnest mit Ingwersauce serviert

Homemade terrine of salmon in a salad nest
with ginger sauce

€ 6,90

Husumer Krabbencocktail

Tiefseegarnelen in Cocktailsauce mit Champignons

Prawns in a creamy cocktail sauce with mushrooms

€ 6,95

„Garnelen am Spieß“

Riesengarnelen und Champignons am Spieß

an einer tomatisierten Kräuterschaumsauce

dazu ein Blattsalat mit gewürfelten Paprika, Mais

und italienischem Dressing

„King-Prawn spit“ King-Prawns with mushrooms on a spit
on a tomatoe herb sauce, served with leaf salad,
diced pepper, sweet corn and sauce vinaigrette

€ 7,30

Ragout Fin „Gourmet“

gereicht mit Baguette und Butter

Ragout à la gourmet – Ragout from pork and beef
served with baguette and butter

€ 6,70

-Inklusivpreise-

Suppen

Soups

Rahmsuppe von jungem Gemüse mit Sahnehaube <i>Soup of young vegetables with a cream topping</i>	€	3,10
Fleischbrühe „Céléstine“ mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern <i>Bouillon with thin slices of a herb pancake</i>	€	3,45
Tomatencremesuppe mit frischen Lauchstreifen und Fleischklößchen <i>Spicy cream of tomato soup with fresh slices of leek and meat balls</i>	€	4,20
Ananas-Currycremesuppe -scharf abgeschmeckt- mit Mandarinenfilets <i>Cream of pineapple-curry-soup slightly hot with tangerine fillets</i>	€	4,20
Lauch-Käse-Suppe <i>Leek and cheese soup</i>	€	3,80

Vegetarisches

Vegetarian

Gebackener Fetakäse mit frischen Paprika, Zwiebeln und Lauch dazu reichen wir Baguette <i>Baked fetacheese with fresh peppers, onions and leek, served with baguette</i>	€	6,70
Blumenkohl „Freiburger Art“ an Sauce Hollandaise -gratiniert mit zweierlei Sorten Käse- <i>Coiliflower „Freiburger Style“ with sauce hollandaise and gratinated with two different types of cheese</i>	€	6,30

-Inklusivpreise-

Aus unserer kalten Küche

Small meals from the world of the cold kitchen

Belegtes Brot mit:

Bread coated with:

.... Käse, garniert <i>cheese, garnished</i>	€	5,15
....Edelsalami, dazu Cornichons <i>smoked beef sausage and mixed pickles</i>	€	5,75
....gekochtem oder rohem Schinken <i>cooked or raw ham</i>	€	6,20

„Strammer Max“

Schinkenbrot mit zwei Setzeiern
und Salatbeilage

“Hard Max”

bread covered with ham and topped with two fried eggs

€ 5,95

Schweizer Wurstsalat

-würzig abgeschmeckt- mit Brot und Butter

Swiss cheese and sausage salad

served with bread and butter

€ 6,35

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln
und Salatgarnitur

Home made sour pork

with remoulade sauce and fried potatoes

€ 7,20

Matjes „ Hausfrauen Art“

3 Matjesfilets an einer Apfel-Zwiebel-Sauce mit Gewürzgurken
dazu servieren wir Speckkartoffeln

Herring fillets “House wife art”

on an apple and onion sauce with gherkins and bacon potatoes

€ 7,40

Frisches Roastbeef im Salatnest

an Remouladensauce

serviert mit Graubrot und Butter

Fresh cold roastbeef in a salad nest

served with remoulade sauce, bread and butter

€ 7,90

-Inklusivpreise-

Toast und mehr

Toast and more

„Toast Hawaii“

Kochschinken mit Ananas auf Toast -überbacken-
mit Salatbeilage und Preiselbeeren

€ 6,10

“Toast Hawaii”

*slices of cooked ham with pineapple on toast
gratinated with cheese and garnished with salad*

Gebackener Camembert

mit gefüllter Frucht und frittierter Petersilie
dazu Toast und Butter

€ 6,50

Fried Camembert

*with a piece of filled fruit
served with fried parsley, toast and butter*

„Sauerländer Krüstchen“

Gebratenes Schweineschnitzel mit Champignons,
Setzei an einer Salatgarnitur und Toast

€ 8,50

“Sauerländer Krüstchen”

*pan fried pork escalope with mushrooms,
a fried egg and toast*

“Herren-Toast”

Rumpsteak -gefüllt mit Edelschimmelkäse- und gebratenen Zwiebeln
dazu eine Salatgarnitur und Toast

€ 9,50

„Gentlemans toast“

*Rumpsteak filled with blue vein cheese, served with fried onions,
toast and garnished with salad*

„Spaghetti Carbonara“

Spaghetti mit Champignons und Kochschinken in Rahm
gereicht mit einem Blattsalat mit Joghurtdressing

€ 5,50

“Spaghetti carbonara style”

*Spaghetti with mushrooms and cook ham
in a cream sauce served with a leaf salad
and yoghurt dressing*

-Inklusivpreise-

Salate

Salads

Kleiner gemischter Salatteller € 2,80
Small mixed salad

**Großer gemischter Salatteller
mit Baguette und Butter** € 3,95
Large mixed salad with baguette and butter

„Chefsalat“

Verschiedene Sorten Salat mit Käse- und Schinkenstreifen
und einem gekochtem Ei, Thousand Island Dressing,
dazu Baguette und Butter € 8,70
“The chefs salad”
*different types of salad with thin slices of ham,
cheese and a boiled egg served with thousand island dressing,
baguette and butter*

„Hähnchen im Nest“

Gebratene Hähnchenbrust im Salatnest mit Joghurtdressing
und einer Ofenkartoffel mit Kräuterrahm € 9,20
“Chicken nest”
*roasted chicken breast in a salad nest with yoghurt dressing
served with a baked potatoe and herb cream cheese*

„Birnen im Salatnest“

Frische Salate mit gebratenen Birnenspalten und Nüssen
-mit Balsamicoessig, Honig und Olivenöl abgeschmeckt-
dazu reichen wir Baguette mit Butter € 6,50
Pears in a salad nest
*with fried slices of pears and nuts in balsamico vinegar, honey
and olive oil, served with baguette and butter*

“Salat à la Gaucho”

Großer Salatteller mit Rindfleischstreifen und Pfifferlingen
gerecht mit Baguette und Butter € 10,50
“Salad à la Gaucho”
*A large salad with slices of beef steak and chanterelle mushrooms
served with baguette and butter*

-Inklusivpreise-

Röstikarte

Hash browns

Wählen Sie Ihr frisches Rösti mit...

Please choose your fresh hash brown with...

- ...Lauch, Champignons, Tomaten und Zwiebeln**
-abgeschmeckt mit Majoran-
und mit Käse gratiniert € 6,75
...with leek, mushrooms, tomatoe, onions
Flavoured with a majoran and gratinated with cheese
- ...hausgemachtem Gravedlachs**
mit Senf-Dill-Sauce € 7,20
...homemade salmon
with a dill mustard sauce
- ...einem Ragout von verschiedenen Edelfischen und Garnelen**
in Tomaten-Thymian-Sauce € 8,20
...with a ragout from noble fish and prawns
in a tomatoe thyme sauce
- ...Geschnetzeltem von Schwein und Rind „au four“**
in einer Rahmsauce und mit Käse gratiniert € 8,40
...baked with chipped pork and beef
in a cream sauce and gratinated with cheese
- ...Geschnetzeltem von der Hähnchenbrust**
mit Paprika und Champignons in einer Rahmsauce € 7,10
...chipped chicken breast with peppers and mushrooms
in a cream sauce

-Inklusivpreise-

Viele verschiedene Schnitzelspezialitäten

Different pork escalopes

Schnitzel „Wiener Art“

Zwei kleine Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Zitronenscheiben
dazu reichen wir Pommes frites
und einen kleinen Salat

€ 9,30

Escalope of pork “Wien style”

served with chips and slices of lemon and a small salad

„Paprika Schnitzel“

Schweineschnitzel mit einer Paprikarahmsauce -abgeschmeckt mit Cognac-
gereicht mit Pommes frites und einem kleinen Salat

€ 9,50

“Pepper Escalope”

with a pepper-cognac cream sauce, chips and salad

Schweineschnitzel „Schöne Jägerin“

mit Champignons, gebackenen Kartoffelstäbchen
und einem Salat der Saison

€ 9,50

Escalope of pork “Hunter style”

with mushrooms, fried potatoe sticks and a seasonal salad

„Mexikaner Schnitzel“

Schnitzel aus dem Schweinerücken an einer feurig-scharfen Sauce
serviert mit Kroketten und einem kleinen Salat

€ 9,50

Mexican Escalope

with a hot and spicy sauce

served with potatoe croquettes and a small salad

„Gratiniertes Zwiebelschnitzel“

Schnitzel mit frischen Champignons und Zwiebeln überbacken
serviert mit Bratkartoffeln und einem kleinen Salat

€ 9,90

Gratinated “Onion Escalope”

with fresh mushrooms and onions

served with fried potatoes and a salad

Schweineschnitzel „à la Parkhotel“

gratiniert mit Ragout Fin und Parmesankäse
dazu reichen wir Rösti und einen kleinen Salat

€ 9,90

“Pork escalope à la Parkhotel”

*gratinated with ragout and Parmesan cheese, served with hash browns
and a small salad*

-Inklusivpreise-

Steakkarte

Steaks

Wenn sie Appetit auf ein saftig gebratenes Steak haben, dann empfehlen wir Ihnen gerade das Richtige:

What about a nice juicy grilled steak, here is what we offer:

Putensteak <i>chicken steak</i>	220 g	€ 14,70
Schweinesteak <i>pork fillet</i>	220 g	€ 16,20
Entrecôte <i>sirloin steak</i>	220 g	€ 17,50
Filetsteak <i>fillet steak</i>	220 g	€ 22,70

Bitte wählen sie Ihre Sauce zum Steak:

Please choose a sauce to go with the steak:

- 1. „Maitre d’hôtel“** mit zartschmelzender Kräuterbutter
a slow melting herb butter
- 2. „Mexikaner-Sauce“** mit einer rassigen Sauce aus Tomaten, Champignons, Peperoni und Speckstreifen
a hot and spicy sauce with mushrooms and peperonis
- 3. „Sauce Choron“** tomatisierte Sauce Bearnaise
a tomatoe bearnaise sauce
- 4. „Pfeffersauce“** feurig scharf mit grünem Pfeffer
a hot sauce with green pepper

dazu reichen wir einen kleinen Salat und zur Wahl:

All the steaks are served with a small salad. You may choose between

eine Backofenkartoffel mit Sauerrahm

a baked potatoe with curd cheese with herbs

oder Pommes frites

or chips

oder Röstkartoffeln

or sauted potatoes

Gerichte für 2 Personen / Meals for 2 people:

Entrecôte double <i>double sirloin steak</i>	€ 31,95
Chateaubriand <i>chateaubriand</i>	€ 37,10

Dazu reichen wir eine große Gemüseplatte mit Sauce Bearnaise, Champignonrahmsauce und Kräuterbutter, Grilltomate, Kroketten und Rösti.

These will be served with a variation of vegetables, bearnaise sauce, mushroom sauce, herb butter, grilled tomatoe, hash browns and croquette potatoes.

-Inklusivpreise-

Hauptgerichte

Main courses

Schweinegeschnetztes „Züricher Art“

Zarte Streifen von der Schweinelende mit frischen Champignons und Zwiebeln in Rahm

serviert mit Kartoffel-Rösti und einem kleinen Salat

€ 13,40

Shredded pork "Zurich style"

Shredded pork fillet in a mushroom-onion sauce served with hash browns and a salad

„Grottengrillteller“

Drei Filetstückchen und ein Würstchen mit Setzei dazu Bratkartoffeln, Grilltomate,

Kräuterbutter und ein Tomaten-Kraut-Salat

€ 14,50

"Mixed grill"

three different fillets, a small sausage and a fried egg served with a grilled tomato, sauted potatoes and a tomatoe-cabbage salad

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Apfelringen, Zwiebeln und Kartoffelschnee

€ 10,90

Liver "Berlin style"

with fried applerings and onionrings served with smashed potatoe

„Tessiner Spieß“

Schweinemedallions am Spieß -mit Preiselbeeren und Camembert gratiniert- serviert auf Paprikasauce, dazu Rösti

und einen kleinen Salat

€ 14,20

"Tessin spit"

Medallions of pork on a spit gratinated with cranberry and camenbert on a pepper sauce with a potatoe pancake and a small salad

Hähnchenbrustfilet im Kokos-Knusper-Mantel

an einer scharfen Currysauce gereicht

dazu Reis und einen Blattsalat in Joghurtdressing

€ 11,80

Chicken breast coated in coconut

with a hot curry sauce, rice and a salad with yoghurt dressing

Drei Rindertournedos auf grünen Bandnudeln

mit einer Sauce aus Edelschimmelkäse

und einem kleinen gemischten Salat

€ 15,80

Three beef tournedos on green noodles

with a bluevain cheese sauce and a small mixed salad

Pute „au four“

Gegrilltes Putensteak mit einem Ragout von Schweine- und Rindfleisch gratiniert mit Sauce Hollandaise, dazu Rösti und Salat

€ 13,50

Grilled turkey steak

with a ragout from pork and beef gratinated with hollandaise served with hash browns and a salad

-Inklusivpreise-

Internationale Gerichte rund um die Welt

International main courses around the world

„Andalusisches Geschnnetztes“

Putengeschnetztes mit Paprika und Champignons
in einer kräftigen Tomatensauce serviert -fein mit Cognac abgeschmeckt-
dazu servieren wir Reis und Salat

€ 12,60

“Andalucian casserole”

*Chipped turkey with peppers and mushrooms in a tomatoe cognac sauce
served with rice and salad*

Gebratenes Pangasiusfilet auf fernöstlichem Gemüse

gerecht mit Mangochutney-Sauce und Reis

€ 14,10

Fried filet of Sheatfish

*in vegetables from the far east
with mango chutney sauce and rice*

„Cevapcici“

an einer kroatischen Feuersauce
dazu gebackener Fetakäse und Djuvec-Reis

€ 7,60

“Cevapcici”

*on a croatian firesauce with baked feta cheese
and tomatoe rice*

“Schweizer Schweinelende”

Drei Schweinemedallions mit gekochtem Schinken
-gratiniert mit Emmentaler Käse-
servieren wir mit einer Salatgarnitur und Baguette

€ 8,90

“Pork fillet swiss style”

*Three pork fillets with ham and gratinated with emmenthal cheese
and garnished with salad and baguette*

“Ardennen-Steak”

Rumpsteak mit Tomaten und Camembert gratiniert
dazu reichen wir Pommes frites und einen Salat

€ 14,90

“Ardennen Steak”

*A rumpsteak gratinated with tomatoes and camenbert
served with chips and salad*

Garnelen im Reisnest

5 Riesengarnelen in Safranreis
mit Paprika, Bambussprossen, Champignons und Lauch
dazu Baguette

€ 9,30

“King Prawns in a nest”

*Five king prawns in a safran rice with peppers,
Bamboo shoots, mushrooms and leek
served with baguette*

-Inklusivpreise-

Fischers Fritze fischt frische Fische

Fisherman Fritz is fishing fresh fish

Gedünstete Lachstranchen auf Zitronenbuttersauce

mit Kaiserschoten und Petersilienkartoffeln serviert

€ 14,10

Boiled Salmon

on a lemon buttersauce served with sweetpeas and salted potatoes

Gebrautes Seezungenfilet „Müllerin Art“

-in Butter gebraten-

reichen wir mit Schwenkkartoffeln

und einem Blattsalat mit Joghurtdressing

€ 17,50

Fried Fillets of sole

in buter and served with salted potatoes

an a leaf salad with yoghurt dressing

Gedünstetes Rotbarschfilet

mit Senfsauce auf Blattspinat angerichtet

servieren wir Ihnen mit Salzkartoffeln

€ 13,50

Boiled rosefish fillet

with a mustard sauce on spinach

served with salted potatoes

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

mit gebratenem Speck und Rote-Beete-Salat

dazu Schwenkkartoffeln

€ 14,50

Fillet of plaice „Finkenwerder style“

with fried bacon, beetroot salad and boiled potatoes

-Inklusivpreise-

Desserts

Sweets

„Diät Eistörtchen“ (für Diabetiker, pro Portion 1,3 BE) € 3,90
diet ice-cream (per portion 1,3 BE)

Hausgemachte Waldbeerengrütze € 3,80
mit Vanillesauce
Homemade mixed berry jelly with vanilla sauce

Frischer Obstsalat € 4,90
mit einer Kugel Vanilleeis
Fresh fruit salad with vanilla ice-cream

Gebackener Pfirsich im Kokosmantel € 4,90
angerichtet mit Vanilleeis und Himbeerjoghurtsauce
*Fried peach coated in coconut with vanilla ice-cream
and raspberry yoghurt sauce*

„Birne Helene“ € 3,80
Birnenhälften auf Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce
Pear-halvs on vanilla ice-cream with hot chocolate sauce

oder zum Abschluss etwas „Kräftiges“...
or for the end...

Käsehäppchen € 6,50
mit frischem Obst garniert
Diced Cheese garnished with fruits

-Inklusivpreise-

Auszug aus unserer Getränkekarte

Bier

Feldschlößchen vom Faß	0,3 l	€ 2,40
Alsterwasser	0,3 l	€ 2,40
Duckstein vom Faß -eine Braunschweiger Bierspezialität-	0,3 l	€ 2,70
Holsten alkoholfrei	0,33 l	€ 2,20
Franziskaner Hefe-Weissbier hell, dunkel oder kristall	0,5 l	€ 3,20
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0,5 l	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke

St. Michaelis Mineralwasser	0,2 l	€ 1,95
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi -koffeinhaltig-	0,3 l	€ 2,00
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 1,90
Orangensaft	0,2 l	€ 2,60
Tonic Water, Bitter Lemon -chininhaltig-	0,2 l	€ 2,60

Schoppenweine

Weißwein:

2004er	Chardonnay Veneto Indicazione geografica tipica ITALIEN	12,0% vol.	0,2 l	€ 3,90
--------	--	------------	-------	--------

Weißherbst:

2002er	Durbacher Kochberg Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein -trocken- BADEN	12,0% vol.	0,2 l	€ 4,20
--------	--	------------	-------	--------

Rotwein:

2004er	Dornfelder Classic Qualitätswein -trocken- PFALZ	12,0% vol.	0,2 l	€ 4,40
--------	--	------------	-------	--------

-Inklusivpreise -