



# Parkhotel

Oberhausen

## >> Vorspeisen <<

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamicocrema, Olivenöl,  
Parmesankäse, Rucolasalat und Pinienkernen<sup>Su,Nu(Pin)</sup>  
€ 14,00

Gebackener Picandou Ziegenkäsetaler an einer Tomatenterrine  
mit Kressesalat, Schnittlauchvinaigrette und Olivenölperlen<sup>Glu(We),Ei,Mi,Su,Sf</sup>  
€ 11,00

Lachstatar auf Reibekuchen mit Joghurt-Gurken-Dillcreme  
und Kräutertopping<sup>Fi,Mi,Sf</sup>  
€ 12,00

## >> Suppen <<

Oxtail Clear mit Sommergemüse und Flädle<sup>Se,Ei,Glu(We)</sup>  
€ 7,00

Tomatensuppe Tijuana  
mit mexikanischen Jalapenos und salzigem Margaritaschaum<sup>Se,Su</sup>  
€ 8,00

Karotten-Ingwersuppe mit Karottenwaffeln<sup>Se,Glu(We)</sup>  
€ 6,00

## >> Vegetarische Gerichte <<

Spaghetti a la Tofunese (Vegan)  
mit Tofu-Tomatenragout, veganem Parmesan  
und Wildkräutertopping<sup>Glu(We),So,Sf</sup>  
€ 12,00

Veggi Burger  
Laugen-Bun mit Spinat-Käse Patty, Senfcreme, Spiegelei und Salat  
dazu knusprig gebackene Kartoffelchips<sup>Glu(We),Mi,Ei,Sf</sup>  
€ 13,00



## >> Fisch <<

Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Zitronen-Thymianbutter,  
jungem Spinat und Salzkartoffeln<sup>Fi,Mi,Glu(We)</sup>  
€ 23,00

Riesengarnelenpfanne  
6 Kingprawns in Knoblauchbutter gebraten  
mit Kräuterbaguette und Amarillo-Chilicreme<sup>Kre,Mi,Glu(We),Ei</sup>  
€ 26,00

Zanderfilet im Kartoffelmantel auf gebratenem italienischen Gemüse  
und Knoblauch-Gurkenmayonnaise<sup>Fi,Glu(We),Ei</sup>  
€ 21,00

## >> Fleisch <<

Steaks vom irischen Rind

Filet	200g	€ 32,00
Rumpsteak	200g	€ 28,00

dazu reichen wir Kräuterbaguette,  
in Knoblauchbutter gebratene Champignons und Kräuterdip<sup>Mi,So,Glu(We)</sup>

Entenbrust mit Sesam  
auf warmem asiatischem Chinakohlsalat und Jasminreis<sup>Ses,So,Glu(We)</sup>  
€ 25,00

Lammkarree vom Grill an Sauce Provenciale  
mit feinen Ratatouillennocken und Dauphinkartoffeln<sup>Se, Su,Glu(We),Ei</sup>  
€ 23,00

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,  
cremigem Gurkensalat und Pommes frites<sup>Glu(We),Ei,Mi</sup>  
€ 21,00



## >> Käse und kalte Speisen <<

Caesar Salat klassisch  
mit Parmesandressing und Knoblauchcroutons<sup>Fi,Ei,Sf,Glu(We)</sup>

dazu 5 gebackene Putenstreifen<sup>Se,Glu(We),Ei</sup>

€ 16,00

**oder** 3 Riesengarnelen<sup>Kre,Se</sup>

€ 18,00

**oder** gebackene Fetastangen<sup>Glu(We)Ei,Mi</sup>

€ 14,00

Französische Edelkäse vom Holzbrett

*Brillat Papaya*

*Handgeschöpfter Kuhmilchfrischkäse aus dem Burgund mit Papayastücken*

*Bûchette de Chèvre*

*Ziegenkäseröllchen aus dem Perigord*

*Mimolette Vieille de Normandie*

*Bio Kuhmilch-Hartkäse 180 Tage gereift mit 40% Fettanteil*

*Fourme d'Ambert*

*kräftiger Kuhmilchkäse mit blauem Edelschimmelk*

dazu Feigensenf und Cracker<sup>Mi,Glu(We),Sf</sup>

€ 14,00

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade, Röstkartoffeln  
und Senfgurken<sup>Ei,Sf</sup>

€ 16,00

Elsässer Flammkuchen

mit Creme Fraiche, Zwiebeln, Speck und Schnittlauchröllchen<sup>Glu(We),Mi</sup>

€ 12,00



# Parkhotel

Oberhausen

## >> Dessert <<

Japanisches Eiskonfekt Mochi  
Mango, Kokos, VanilleMi, <sup>Glu(We)</sup>  
€ 6,00

Kokosparfait  
mit Ananasragout, Passionsfruchtperlen und Arabica Cafegel<sup>Mi,SuEi</sup>  
€ 9,00

Panna Cotta von Valrhonaschokolade  
mit Himbeersauce, Orangette und Karamell<sup>Mi,Ei</sup>  
€ 8,00

Dreierlei Sorbets  
Himbeer, Erdbeer und Heidelbeer  
mit Minz-Limettenschaum<sup>Ei</sup>  
€ 7,00



# Parkhotel

Oberhausen

---

Fi - Fisch  
Kre – Krebstiere  
Su-Sulfite  
So – Soja  
Sf – Senf  
Se - Sellerie  
Ses – Sesam  
Nu(Pin) – Pinienkerne

Glu(We) – Gluten aus Weizenmehl  
Ei – Eierzeugnisse  
Mi - Milcherzeugnisse