



Parkhotel

Oberhausen

>> Vorspeisen und Salate << €

Coppa di Parma an einem Rucolasalatbukett
mit marinierten Feigen und Rosmarin-Balsamicoreduktion ^{Sf} 13,00

Gebackener Picandou Ziegenkäse mit Mangochutney
an einem Wildkräutersalat und gerösteten Kernen ^{Sf,Nu(Wal,Cash,Has)} 12,00

Schwarzwälder Flammkuchen
mit Creme fraîche, Camembert, Preiselbeeren
und Schwarzwälder Schinken ^{Glu(We), Mi} 11,00

Berner Flammkuchen
mit Creme fraîche, geriebener Kartoffel,
Greyerzer Käse und Zwiebellauch ^{Glu(We),Mi} 13,00

Caesar's Salad in Parmesandressing mit Knoblauchcroutons
dazu gebackene Putenstreifen 13,00
oder Hirtenkäsewürfeln ^{Fi,Ei,Glu(We),Se,Mi} 12,00

>> Suppen <<

Pastinakencremesuppe mit Lardostreifen ^{Se} 7,00

Ungarische Gulaschsuppe ^{Se} 8,00

Kraftbrühe vom Rebhuhn mit Kerbelnocken ^{Se,Mi,Ei} 6,00

>> Burger <<

American Bacon Cheeseburger
Saftiges Rinderpatty mit Cheddar, Bacon, Schmorzwiebelsauce,
Tomate und Romanasalat im Vollkornbun ^{Glu(We),Mi} 16,00

Gemüseburger Mediterrane
Saftiges Gemüsepatty mit gebratenen Zucchini-scheiben,
eingelegter Paprika und Kürbisaufstrich
in einem Chia-Bun ^{Glu(We),Ses,Ei,Mi,Su} 13,00

zu allen Burgern servieren wir Kartoffelwedges und Sauercreme



Parkhotel

>> Fleisch <<	Oberhausen	€
Iberico Schweinebäckchen geschmort in eigener Sauce mit Romanescoröschen und Kartoffelplätzchen	Se, Glu(We), Ei	20,00
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und cremigem Gurkensalat	Ei, Glu(We), Mi	17,00
dazu Pilzrahmsauce oder ungarische Paprikasauce oder 2 Spiegeleier	Se, Mi Ei	+2,50 +2,00
Neuseeländisches Entrecote 250g, gegrillt mit Pfefferbutter, an Pimientos de padron und kleinen Kartoffeln in der Schale gebraten	Se, Sf, Mi, Glu(We)	28,00
Putensteak auf gelber Paprikasauce mit Basmatireis und bunten Blattsalaten	Se, Mi, Sf	18,00
>> Fisch <<		
Backfisch vom Kabeljau mit hausgemachter Remouladensauce, Salzkartoffeln und Blattsalat	Fi, Glu(We), Ei	17,00
>> Pasta <<		
Spaghetti mit Pesto a la Genovese dazu Parmesankäse und Rucolasalattopping	Glu(We), Ei, Su, Nu(Pin)	12,00
mit 3 Garnelen in Knoblauchbutter gebraten	Kru, Mi	+7,50
Orecchiettenudeln al Ragù	Glu(We), Se, Mi	
Kleine Öhrchennudeln mit saftigem Fleischragù und Parmesankäse		14,00
>> Dessert <<		
Spekulatiusparfait mit Glühweinkirschen und Rum-Vanillesauce	Mi, Ei, Glu(We)	8,00
Zimt Panna Cotta mit hausgemachtem Apfelkompott	Mi	6,00

Allergenkennzeichnung neue Kneipenkarte

Fi – Fisch
Mi – Milcherzeugnisse
Ei – Eierzeugnisse
Nu (Pin) – Pinienkerne
Sf – Senf
Se – Sellerie
Su -Sulfite
Glu(We) – Gluten aus Weizenmehl
Kru - Krustentiere