



>> Vorspeisen <<

Carpaccio vom Wildlachs

mit Bärlauch, Fenchelsalat, Limetten-Gel und Dillspitzen ^{Fi,Sf}
€ 16,00

Mit Blütenhonig gratinierter Picandou Ziegenkäse

mit Mangochutney, Wildkräutersalat und gerösteten Kernen ^{Sf,Nu(Wal,Has,Cash)}
€ 14,00

Coppa di Parma an einem Rucolasalatbukett

mit marinierten Feigen und Rosmarin-Balsamicoreduktion ^{Sf,Sul}
€ 13,00

>> Suppen <<

Pürierte Pastinakensuppe

mit luftgetrockneten Lardoscheiben ^{Se}
€ 8,00

Kraftbrühe vom Rebhuhn

mit Kerbelnocken ^{Se,Mi,Ei}
€ 7,00

Maronen-Cremesuppe

mit gerösteten Cashewnüssen und Sauercreme ^{Se,Nu(Cash),Mi}
€ 7,00

>> Vegetarisch/vegane Gerichte <<

Vegane Bio Rondini mit Basilikumfüllung

in einer Sauce von Biostrauchtomaten
und Wildkräutertopping ^{Glu(We),Sf}
€ 14,00

Vegane Reis-Broccolibowl

Basmatireis mit gebratenem Broccoli und Sesamtofu
mit Tahini-Erdnussauce ^{Soj,Nu(Erd),Ses}
€ 16,00

>> Fisch <<



Parkhotel

Oberhausen

Gebratene Seeteufelmedaillons

auf gelber Paprikasauce
mit knusprigen Kartoffelschuppen und Broccoliröschen ^{Fi}
€ 28,00

6 Riesengarnelen vom Grill

an einer Sonnenebly-Gemüsepfanne und Sauce Aioli ^{Kre,Mi,Glu(We),Ei}
€ 29,00

>> Fleisch <<

Steaks vom Friesischen Bioweiderind

Filet	200g	€ 34,00
Rumpsteak	200g	€ 29,00

dazu servieren wir

Portwein-Schalottensauce
Romanescoröschen und
kleine Kartoffeln in der Schale gebraten ^{Se,Sul,Nu(Man)}

Knusprig gebratene Brust von der Colvert Wildente

auf einer Orangen-Bratpfelsauce
mit Zuckererbsenschoten und Schupfnudeln ^{Se,Glu(We),Ei}
€ 22,00

Medaillons vom Hirschrücken aus der Region

auf einer Kirschkrautsauce
mit Speckrotkohl und Semmelknödel ^{Se,Su,Glu(We),Ei}
€ 26,00

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, cremigem Gurkensalat und Pommes frites ^{Glu(We),Ei,Mi}
€ 21,00

Iberico Schweinebäckchen

geschmort in eigener Sauce mit Romanescoröschen
und Kartoffelplätzchen ^{Se,Glu(We),Ei}
€ 22,00

Putensteak auf gelber Paprikasauce

mit Basmatireis und bunten Blattsalaten ^{Se,Mi,Sf}
€ 19,00

>> Käse und kalte Speisen <<

Caesar Salad klassisch



Parkhotel

Oberhausen

mit Parmesandressing und Knoblauchcroutons ^{Fi,Ei,Sf,Glu(We)}

dazu 5 gebackene Putenstreifen	€ 16,00	^{Se,Glu(We),Ei}
oder 5 Riesengarnelen	€ 19,00	^{Kre,Se}
oder Hirtenkäsewürfel	€ 14,00	^{Glu(We),Ei,Mi}

Bunte Käseauswahl aus aller Welt ^{Mi,Glu(We)}

Bio Mimolette Kuhmilchhartkäse

Bio Reblochon Kuhmilchkäse

Trappe D'Echourgnac Kuhmilchschnittkäse mit Walnuslikör

Bio Roquefort AOP Pappilion Ziegenedelpilzkäse

mit Schwarzbrot, Butter und Quittensenf

€ 16,00

>> Dessert <<

Spekulatiusparfait

mit Glühweinkirschen und Rum-Vanillesauce ^{Mi,Ei,Glu(We),Sul}

€ 9,00

Zimt Panna Cotta

mit hausgemachtem Apfelkompott ^{Mi}

€ 8,00

Allergenkennzeichnung zur aktuellen Speisekarte

Fi - Fisch

Kre - Krebstiere

Sul-Sulfite

So - Soja

Sf - Senf

Se - Sellerie

Ses - Sesam

Nu(Pin) - Pinienkerne

Nu(Has) - Haselnuss

Nu(Man) - Mandeln

Nu(Wal) - Walnüsse

Nu(Cash)

Glu(We) - Gluten aus Weizenmehl

Ei - Eierzeugnisse

Mi - Milcherzeugnisse