



## >> Vorspeisen <<

### **Carpaccio vom Wildlachs**

mit Bärlauch, Fenchelsalat, Limetten-Gel und Dillspitzen <sup>Fi,Sf</sup>  
€ 16,00

### **Mit Blütenhonig gratinierter Picandou Ziegenkäse**

mit Mangochutney, Wildkräutersalat und gerösteten Kernen <sup>Sf,Nu(Wal,Has,Cash)</sup>  
€ 14,00

### **Coppa di Parma an einem Rucolasalatbukett**

mit marinierten Feigen und Rosmarin-Balsamicoreduktion <sup>Sf,Sul</sup>  
€ 13,00

## >> Suppen <<

### **Pürierte Pastinakensuppe**

mit luftgetrockneten Lardoscheiben <sup>Se</sup>  
€ 8,00

### **Kraftbrühe vom Rebhuhn**

mit Kerbelnocken <sup>Se,Mi,Ei</sup>  
€ 7,00

### **Maronen-Cremesuppe**

mit gerösteten Cashewnüssen und Sauercreme <sup>Se,Nu(Cash),Mi</sup>  
€ 7,00

## >> Vegetarisch/vegane Gerichte <<

### **Vegane Bio Rondini mit Basilikumfüllung**

in einer Sauce von Biostrauchtomaten  
und Wildkräutertopping <sup>Glu(We),Sf</sup>  
€ 14,00

### **Vegane Reis-Broccolibowl**

Basmatireis mit gebratenem Broccoli und Sesamtofu  
mit Tahini-Erdnussauce <sup>Soj,Nu(Erd),Ses</sup>  
€ 16,00

## >> Fisch <<



# Parkhotel

Oberhausen

## **Gebratene Seeteufelmedaillons**

auf gelber Paprikasauce  
mit knusprigen Kartoffelschuppen und Broccoliröschen <sup>Fi</sup>  
€ 28,00

## **6 Riesengarnelen vom Grill**

an einer Sonnenebly-Gemüsepfanne und Sauce Aioli <sup>Kre,Mi,Glu(We),Ei</sup>  
€ 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 <sup>Se,Sul,Nu(Man)</sup>

### **Knusprig gebratene Brust von der Colvert Wildente**

auf einer Orangen-Bratpfelsauce  
mit Zuckererbsenschoten und Schupfnudeln <sup>Se,Glu(We),Ei</sup>  
€ 22,00

### **Medaillons vom Hirschrücken aus der Region**

auf einer Kirschkrautsauce  
mit Speckrotkohl und Semmelknödel <sup>Se,Su,Glu(We),Ei</sup>  
€ 26,00

### **Original Wiener Kalbsschnitzel**

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

### **Iberico Schweinebäckchen**

geschmort in eigener Sauce mit Romanescoröschen  
und Kartoffelplätzchen <sup>Se,Glu(We),Ei</sup>  
€ 22,00

### **Putensteak auf gelber Paprikasauce**

mit Basmatireis und bunten Blattsalaten <sup>Se,Mi,Sf</sup>  
€ 19,00

## **>> Käse und kalte Speisen <<**

**Caesar Salad klassisch**



# Parkhotel

Oberhausen

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

dazu 5 gebackene Putenstreifen	€ 16,00	<sup>Se,Glu(We),Ei</sup>
oder 5 Riesengarnelen	€ 19,00	<sup>Kre,Se</sup>
oder Hirtenkäsewürfel	€ 14,00	<sup>Glu(We),Ei,Mi</sup>

## **Bunte Käseauswahl aus aller Welt** <sup>Mi,Glu(We)</sup>

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 <sup>Mi,Ei,Glu(We),Sul</sup>

€ 9,00

### **Zimt Panna Cotta**

mit hausgemachtem Apfelkompott <sup>Mi</sup>

€ 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