



Parkhotel

Oberhausen

>> Vorspeisen und Salate <

€

Carpaccio von der Kalbshaxenterrine

mit Senfcreme, eingelegtem Sauergemüse
und geriebenem Meerrettich ^{Sf,Se,Mi}

19,00

Burrata Apulia

an bunten Grilltomaten, Rucola in Limetten-Dilldressing,
Oliven-Zwiebelchutney und Biobaguettechips ^{Mi,Sf}

16,00

Flammkuchen Elsässer Art

mit Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Schnittlauch
und Salattopping ^{Glu(We),Mi}

14,00

Flammkuchen Andalus

mit Crème fraîche, Manchego, Chorizo, sonnengetrockneten Tomaten,
roten Zwiebeln und Thymian ^{Glu(We),Mi}

16,00

Caesar Salad

in Parmesandressing mit Knoblauchcroûtons ^{Fi,Ei,Glu(We),Se,Mi,Soj}
mit gebackenen Putenstreifen, Hirtenkäsewürfeln und Oliven
oder gebratenen Tofuwürfeln

18,00

23,00

>> Suppen <<

Kichererbsen-Linsensuppe mit Chilifäden ^{Se,Mi}

9,00

Klare Ochsenschwanzsuppe

mit Sherry, Backerbsen und Gemüse ^{Se,Glu(We)}

11,00

Ungarische Gulaschsuppe ^{Se}

10,00

>> Burger <<

€

Jack Daniels BBQ Beefburger

Saftiges US IBP Rindfleischpatty mit Baconstreifen, Jalapenos,
gebackenen Zwiebelringen, Tomate, Whiskey-BBQ Sauce
und Romanasalat im Vollkornbun, dazu Kartoffelwedges ^{Glu(We),Mi,Ei,Sf}

16,00

Veganer Pilzburger

zwei saftige Pilz-Patties mit Knoblauchdip, marinierte Balsamicozwiebeln
Romanasalat und Oxsenherztomate im Vollkornbun
dazu Kartoffelwedges ^{Glu(We),Se,Sf}

15,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Fleisch <<

€

Geschmorrte Rinderbäckchen

nach Sauerbratenart, mit Serviettenknödeln
und Rotkrautsalat ^{Mi,Se,Glu(We),Ei}

26,00

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und cremigem Gurkensalat ^{Ei,Glu(We),Glu(Din),Glu(Ro),Mi}
dazu Pfefferrahmsauce ^{Se,Mi}, Waldpilzrahmsauce ^{Mi,Se}
oder 2 Spiegeleier ^{Ei}

21,00

+ 3,50

Rumpsteak vom deutschen Biorind

an Pfefferrahmsauce mit Speckbohnenbündeln und Röstkartoffeln ^{Mi}

33,00

Brust vom Kikok Hähnchen mit knuspriger Haut gegrillt

an Rote Beete Püree, Broccoli und Kartoffelkrapfen ^{Ei,Mi,Man}

27,00

Geschmorrter Kalbstafelspitz

mit Petersilienkartoffeln und Kopfsalatherzen ^{Se,Mi,Sf}

28,00

>> Fisch <<

€

Forelle Müllerin Art im Ganzen gebraten

mit gebratenen Drillingen und buntem Blattsalat ^{Fi,Mi,Se,Glu(We)}

30,00

Gebackene Tintenfischringe

mit Sauce Remoulade, Pommes frites und Zitrone ^{Wei,Mi,Glu(We)}

14,00

>> Pasta <<

Spaghetti Bolognese

mit frischem Parmesankäse und buntem Blattsalat ^{Glu(We),Se,Mi,Sf}

16,00

Gnocchi in Gorgonzola-Spinatsauce

mit Rucolasalat in Feigenvinaigrette ^{Glu(We),Mi,Sf}

18,00

>> Snacks und Fingerfood <<

Spareribs in hauseigener BBQ Marinade gebacken

mit Whiskey-Barbequesauce, Pommes frites und Coleslaw ^{Se,Sf,Glu(We),Mi}

17,00

6 Chickenwings mit Nachos und Käsesauce ^{Glu(We),Se,Mi,}

11,00

Currywurstspieß von Krakauer und Kalbsbratwurst

mit pikanter Currysauce und Steakhousefries ^{Se, Soj}

12,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Dessert <<

€

Vanille Panna Cotta

auf einem Mangofruchtspiegel mit frischen Himbeeren,
Minze und Knusperhippe ^{Mi,Ei,Glu(We)}

10,00

Parfait von griechischem Joghurt und Honigcrunch

auf Birnenkompott und kandierten Mandeln ^{Mi,Ei,Glu(We),Nu(Man)}

12,00

Schokoladenmousse

mit bunten Fruchtsaucen, Cassisperlen
und marinierten Waldbeeren ^{Mi,Ei,Glu(We)}

11,00

Allergenkennzeichnung zur aktuellen Speisekarte

Fi – Fisch	Sf – Senf	Nu(Has) – Haselnuss	Glu(We) – Gluten aus
Weizenmehl			
Kre – Krebstiere	Se – Sellerie	Nu(Man) – Mandeln	Glu(Din) – Gluten aus
Dinkel			
Sul-Sulfite	Ses – Sesam	Nu(Wal) - Walnüsse	Glu(Ro) – Gluten aus
Roggen			
Ei – Ei	Soj – Soja	Nu(Pin) – Pinienkerne	Nu(Cash) – Cashew
Mi – Milcherzeugnisse	Wei - Weichtiere		