



Parkhotel

Oberhausen

>> Vorspeisen und Salate <<	€
Vitello Tonnato Scheiben vom gesottenen Kalbfleisch mit Thunfischsauce, gebackenen Kapern und Rucolasalat ^{Se,Mi,Fi,Sf}	19,00
Burrata Filata Cremiger Büffelmozzarella auf einem Salat von bunten Tomaten mit Pesto, Pinienkernen und frischem Baguettebrot ^{Mi,Sf,Glu(We),Nu(Pin)}	15,00
Flammkuchen Elsässer Art mit Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Schnittlauch und Salattopping ^{Glu(We),Mi}	14,00
Flammkuchen Funghi mit Crème fraîche, Champignons, Buchenpilzen, Kräuterseitlingen, Schalotte, Thymian und Wildkräutersalat ^{Glu(We),Mi}	16,00
Caesar Salad in Parmesandressing mit Knoblauchcroûtons ^{Fi,Ei,Glu(We),Se,Mi,Soj} mit gebackenen Putenstreifen oder mit Hirtenkäsewürfeln und Oliven	18,00
>> Suppen <<	
Cremesuppe von weißem Spargel mit Büsumer Krabbencrostini ^{Se,Mi,Kru,Glu(We)}	11,00
Rinderkraftbrühe mit Blumenkohl und Eierstich ^{Se,Ei,Mi}	10,00
Ungarische Gulaschsuppe ^{Se}	10,00
>> Burger <<	€
Tex-Mex Chickenburger Chickenpatty mit Avocado, roter Zwiebel, Mais, mexikanischer Salsa und Jalapenos in einem Vollkornbun, dazu Wedges und Sauercreme ^{Glu(We),Mi,Ei,Sf}	16,00
Vegetarischer Pulled Beeflike Burger Vollkornbun mit vegetarischem Pulled Beef mit Rucolasalat, Barbequesauce, Tomate und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelwedges und Sauerrahm ^{Glu(We),Se,Sf}	15,00
>> Fleisch <<	
Westfälischer Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und Rote Beete Salat ^{Se,Sf}	28,00
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und cremigem Gurkensalat ^{Ei,Glu(We),Glu(Din),Glu(Ro),Mi} dazu Schweizer Pfeffersauce ^{Se,Mi} oder Rotwein-Zwiebelsauce ^{Se} oder 2 Spiegeleier ^{Ei}	22,00 + 3,50



Parkhotel

Oberhausen

Rumpsteak vom deutschen Biorind an Pfeffer-Senfbutter mit breiten Bohnen und Kartoffelgratin ^{Mi,Sf}	38,00
Putensteak in fruchtiger Currysauce mit Spätzle und buntem Blattsalat ^{Glu(We),Mi}	26,00
Kalbsrückensteak Züricher Art auf einem Kartoffelrösti mit Champignon-Zwiebelrahmsauce und feinen Erbsen ^{Se,Mi,Ei}	34,00
>> Fisch <<	€
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce, mit Lauchgemüse und Kräuterkartoffeln ^{Fi,Mi,Se,Glu(We)}	32,00
Gebackene Tintenfischringe mit hausgemachter Sauce Remoulade dazu Pommes frites, Rote Beete Salat und Zitrone ^{Wei,Mi,Glu(We),Sf}	16,00
>> Pasta <<	
Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesankäse und buntem Blattsalat ^{Glu(We),Se,Mi,Sf}	16,00
Ravioli mit Spinatfüllung auf einer Tomaten-Basilikumsauce mit geschmorten Mini-Rispen Tomaten und Rucolasalat ^{Glu(We)}	16,00
>> Snacks und Fingerfood <<	
Spareribs in hauseigener BBQ-Marinade gebacken mit Whiskey-Barbequesauce, Pommes frites und Coleslaw ^{Se,Sf,,Mi}	19,00
Fingerfoodplatte gebackene Mini-Frühlingsröllchen, Zwiebelringe, Chickenwings, Garnelen, Chili-Cheese Poppers und Wedges mit Sauercreme und Salsa ^{Glu(We),Se,Mi}	14,00
Warmes Fladenbrot mit Sauce Aioli, Kalamata Oliven und Hirtenkäsewürfeln ^{Se,Soj}	12,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Dessert <<

€

Amarena Kirschbecher

Drei Kugeln Amarenaeis mit Sahne,
Amarenakirschen und Amarettini ^{Mi,Ei,Glu(We)}

10,00

Erdbeer-Joghurt Parfait

mit Minzpesto, bunten Beeren und Vanillesauce ^{Mi,Ei,Glu(We),Nu(Man)}

13,00

Weißer Kaffeemousse

mit Vanille Eclair und Baileysschaum ^{Mi,Ei,Glu(We)}

11,00

Allergenkennzeichnung zur aktuellen Speisekarte

Fi – Fisch

Kre – Krebstiere

Sul-Sulfite

Ei – Ei

Mi – Milcherzeugnisse

Sf – Senf

Se – Sellerie

Ses – Sesam

Soj – Soja

Wei – Weichtiere

Nu(Has) – Haselnuss

Nu(Man) – Mandeln

Nu(Wal) – Walnüsse

Nu(Pin) – Pinienkerne

Glu(We) – Gluten aus Weizenmehl

Glu(Din) – Gluten aus Dinkel

Glu(Ro) – Gluten aus Roggen

Nu(Cash) – Cashew