



Parkhotel

Oberhausen

>> Vorspeisen <<

Carpaccio vom Wildlachs

mariniert mit Limettensaft, Fleur de Sel, frischem Meerrettich
und Kräuteröl an einem Kressesalat

Fi,glutenfrei,laktosefrei

€ 16,00

Burrata Filata

Cremiger Büffelmozzarella auf einem Salat von bunten Tomaten
mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen und frischem Baguettebrot

Mi,Sf,Nu(Pin),Glu(We)

€ 15,00

Vitello Tonnato

Scheiben vom gesottenen Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
gebackenen Kapern und Rucolasalat

Se,Mi,Fi,Sf

€ 19,00

>> Suppen <<

Cremesuppe von weißem Spargel

mit Büsumer Krabben-Crostini

Glu(We),Kru,Mi

€ 11,00

Gazpacho Andaluz

Spanische Gemüsekaltschale

mit Tomate, Basilikum, Gurke, Paprika, Schalotte, Chili und Knoblauch

Se

€ 10,00

Klare Rinderkraftbrühe

mit Blumenkohlröschen und Eierstich

Se,Ei,Mi

€ 10,00



>> Vegetarisch/Vegan <<

Griechische Moussaka

mit Auberginen, Kartoffeln, vegetarischer Bolognesesauce
Bechamel und Parmesankäse, dazu ein Wildkräutersalat

Se, Mi, glutenfrei

€ 18,00

Vegane Ravioli mit Spinatfüllung

auf Tomaten-Basilikumsauce
mit Rucolasalat und geschmorter Tomatenrispe

Glu(We)

€ 16,00

Mailänder Risotto

cremiges Risotto mit Safran, Butter, Parmesan
feinen Erbsen, Zuckerschoten, Estragon, Wildkräutern und Kräuteröl

Mi

€ 19,00

>> Fisch <<

Filet vom St. Pierre gegrillt

auf mediterranem Gemüse und Mailänder Risotto

Fi, Se, Mi, Glu(We)

€ 32,00

Auf der Haut gebratenes Filet vom Flusszander

an einer Rieslingsauce mit Lauchgemüse
und gebratenen Kräuterkartoffeln

Fi, Mi, Glu(We)

€ 34,00

Halbes Dutzend King Prawns

mit Spaghetti, Kalamata-Oliven und Kirschtomaten
in Knoblauchöl gebraten

Kre, Glu(We)

€ 35,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Fleisch <<

Filet vom deutschen Biorind (200g) € 44,00

Rumpsteak vom deutschen Biorind (250g) € 38,00

dazu reichen wir Pfeffer-Senfbutter, breite Bohnen und Kartoffelgratin ^{Mi,Sf}

Saftig gegrilltes Putenbruststeak

auf fruchtiger Madrocas-Currysauce
mit Spätzle und buntem Blattsalat

Mi,Glu(We),Ei

€ 26,00

Kalbsrückensteak Züricher Art

auf einem hausgemachten Kartoffelrösti
mit Champignon-Zwiebelrahmsauce, dazu feine Erbsen

Ei,Se,Mi

€ 34,00

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, cremigem Gurkensalat und Pommes frites

Glu(We,Ro,Din),Ei,Mi

€ 28,00

>> Unsere regionalen Spezialitäten <<

Westfälischer Pfefferpotthast

mit Salzkartoffeln und Rote Beete Salat

Se,Sf

€ 28,00

Marinierte Bergmannsrippchen frisch aus dem Ofen

mit Whiskey-Barbequesauce, Pommes frites
und cremigem Krautsalat

Se,Sf,Mi

€ 19,00



>> Käse und kalte Speisen <<

Caesar Salad klassisch

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

dazu 5 gebackene Putenstreifen^{Se,Glu(We),Ei}

oder Hirtenkäsewürfel^{Glu(We)Ei,Mi}

oder 6 halbe King Prawns^{Kre}

€ 18,00

Drei karamellierte Picandou Taler

an einem Friseesalat in Zitrusfruchtvinaigrette
mit Orangenfilets und Feigensenf

^{Mi,Sf}

€ 17,00

Käseauswahl aus den Alpen

Bauernkäse Rotschmier-Kuhmilchkäse mit Edelschimmel mild

Alpenrahmkäse Heumilchkäse schnittfest

Österkron Grünschimmelkäse würzig kräftig aus Kuhmilch

dazu Weintrauben, Berghonig und Schwarzbrot^{Mi,Glu(We)}

€ 19,00

>> Dessert <<

Amarena Kirschbecher

drei Kugeln Amarenaeis mit Sahne, Amarenakirschen und Amarettini

^{Mi,Ei,Glu(We)}

€ 10,00

Weißer Kaffeemousse

mit Vanille Eclair und Baileysschaum

^{Mi,Ei,Glu(We)}

€ 11,00

Erdbeer-Joghurt Parfait

mit Minzpesto, bunten Beeren und Vanillesauce

^{Mi,Ei,Glu(We),Nu(Man)}

€ 13,00

Sorbet vom Weinbergpfirsich

im Chardonnaysüppchen mit Himbeerperlen und Pistazienhippe

^{Glu(We)}

€ 12,00



Parkhotel

Oberhausen

Allergenkennzeichnung zur aktuellen Speisekarte

Fi – Fisch	Sf – Senf	Nu(Has) – Haselnuss	Lu – Lupine
Kre – Krebstiere	Se – Sellerie	Nu(Man) – Mandeln	Ei – Eierzeugnisse
Sul – Sulfite	Ses – Sesam	Nu(Wal) – Walnüss	Glu(Ro) – Gluten aus Roggen
Soj – Soja	Nu(Pin) – Pinienkerne	Nu(Cash)-Cashewnuss	Glu(Din) -Gluten aus Dinkel
Mi – Milcherzeugnisse (Laktose)		Glu(We) – Gluten aus Weizenmehl	
Scha – Schalentiere			