



Parkhotel

Oberhausen

>> Vorspeisen und Salate <<

€

Carpaccio vom friesischen Rinderfilet

mariniert mit Fleur de Sel, Trüffelkaviar, geriebenem Peccorino und Wildkräutersalat ^{Mi,Sf}

19,00

Gebackene Picandou Ziegenkäsetaler

an einem Wildkräutersalatbukett in Feigenvinaigrette mit frischen Feigen und Himbeeren ^{Mi,Sf,Glu(We),Ei}

17,00

Flammkuchen Elsässer Art

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

14,00

Flammkuchen Tonno

mit Crème fraîche, jungem Spinat, roten Zwiebeln, Thunfisch, überbacken mit Cheddar und Mozzarella, Tomatenflocken und Oregano ^{Glu(We),Mi,Fi}

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 <<

Hokkaido Kürbissuppe mit eigenem Muffin ^{Se,Mi,Glu(We)}

10,00

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{Se,Ei,Mi,Glu(We)}

11,00

Ungarische Gulaschsuppe ^{Se}

10,00

>> Burger <<

US IBP Beefburger

Saftiges Rinderpatty in einem Vollkornbun mit Mississippi Burgersauce, Lollo Rosso, Gewürzgurke, Tomate, roter Zwiebel und Curly fries ^{Glu(We),Mi,Ei,Sf}

18,00

Veganer Crispy Chickenburger

Veganisches Knusperhähnchen in einem Vollkornbun mit Tomate, Dillsauce, Romanasalat und roter Zwiebel dazu Curly fries ^{Glu(We)}

15,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Fleisch <<

€

Biergulasch

Saftiges Rindergulasch in original Bottroper Bier eingekocht mit Zwiebeln, Kraut, Kümmel und Majoran, dazu Semmelknödel und gemischter Salat ^{Se,Sf,Ei,Glu(We)}

28,00

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und cremigem Gurkensalat ^{Ei,Glu(We),Glu(Din),Glu(Ro),Mi}

22,00

dazu Rahmsauce von grünem Pfeffer ^{Se,Mi} oder weiße Zwiebel-Lauchsauce ^{Se}
oder 2 Spiegeleier ^{Ei}

+ 3,50

Rumpsteak vom deutschen Biorind

an Pfefferrahmsauce mit Keniabohnen und Bratkartoffeln ^{Mi,Se}

38,00

Gebratene Perlhuhnbrust auf Marsalasauce

mit wildem Broccoli und Polenta ^{Mi,Ei}

26,00

Hirschrückensteak vom Grill mit Nusscrunch

auf Cranberry-Portweinsauce an Pastinakenpüree
und Birnenkartoffeln ^{Se,Sor,Nu(Wal,Has),Mi,Ei,Glu(We)}

36,00

>> Fisch <<

Gebratenes Wolfsbarschfilet

an geschmorten Zucchini-scheiben mit Zitronen-Rosmarinsauce
und Pilawreis ^{Fi,Mi,Se,Glu(We)}

32,00

Portugiesische Muschelpfanne

Miesmuscheln und Vongole in einer pikanten Paprika-Tomatensalsa
mit Gnocchetti und frischem Parmesan ^{Wei,Mi,Glu(We),Ei}

20,00

>> Pasta <<

Spaghetti Bolognese

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

16,00

Tortellini Pomodoro in Basilikumsauce

mit Sakurakresse-Sprossensalat und Tomatenflocken ^{Glu(We),vegan}

16,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Snacks und Fingerfood <<	€
Spareribs in hauseigener BBQ-Marinade gebacken mit Whiskey-Barbequesauce, Pommes frites und Coleslaw ^{Se,Sf,Mi}	20,00
Fingerfoodplatte Gebackene Mini-Frühlingsröllchen, Zwiebelringe, Chicken Wings, Garnelen, Chili-Cheese Poppers und Wedges mit Sauercreme und Salsa ^{Glu(We),Se,Mi}	14,00
Mexikanische Nachos mit hausgemachter Salsa, Jalapenos und 6 Chicken Wings ^{Glu(We)}	12,00
>> Dessert und Käse <<	
Sauerkirsch-Hafercookie Cremeeis mit Cookie-Crunch, Likörkirschen und Pistazienpulver ^{Mi,Ei,Sul,Nu(Pi)}	10,00
Mandel Maronen Eisparfait-Gugelhupf auf Amaretto-Vanillesauce mit Vanillesahne und Schokofeder ^{Mi,Ei,Glu(We)}	13,00
Große französische Käseauswahl Comté AOP, Camembert Normandie AOP, Delicé de Saint Cyr Chabichou AOP, Blue Auvergne mit Schwarzbrot, Butter, Trauben und Feigensenf ^{Mi,Sf,Glu(We)}	18,00

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 – Milchzeugnisse	We – Weichtiere		