



Parkhotel

Oberhausen

>> Vorspeisen <<

Hausgebeizte Lachstranche mit Meerrettichcreme

an einem Cous Cous Salat und marinierten Blumenkohlröschen

Fi, Se, Sf, Mi, Glu(We)

€ 16,00

Rote Beete Tatar

mit Rucolasalat, Rote Beete Chips und Puder

Cashewcreme und Wachtelspiegelei

Glu(We), Ei, Nu(Cas)

€ 14,00

Carpaccio vom friesischen Rinderfilet

mariniert mit Fleur de Sel, Trüffelnkaviar
geriebener Pecorino und Wildkräutersalat

Mi, Sf

€ 19,00

>> Suppen <<

Hokkaido Kürbissuppe mit eigenem Muffin

Glu(We), Ei, Mi

€ 10,00

Cremesuppe vom Räucherfisch mit Schmandhaube und Gewürzchip

Se, Fi, Mi, Glu(We)

€ 12,00

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Se, Ei, Glu(We)

€ 11,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Vegetarisch/vegane Gerichte <<

Vegetarische Cannelloni

gefüllt mit vegetarischem Ragù
überbacken mit Zucchini, Parmesankäse und Sauce Mornay
Glu(We)

€ 17,00

Vegane Tortellini Pomodoro

in einer Basilikumsauce
mit Sakurakresse-Sprossensalat und Tomatenflocken
Glu(We)

€ 16,00

Herbstliches Waldpilzrisotto

Cremiges Risotto mit Buchenpilzen, Kräuterseitlingen,
Morcheln und Steinpilzen
dazu ein Wildkräutersalat
Mi,Sf

€ 19,00

>> Fisch <<

Tranche vom Wildlachsfilet gegrillt

auf einer Safransauce mit Lauchöl
jungem Lauch, Romarispentomate und Tagliatelle neri
Fi,Se,Mi,Glu(We)

€ 34,00

Gebratenes Wolfsbarschfilet

an geschmorten Zucchinischeiben
mit Zitronen-Rosmarinsauce und Pilawreis
Fi,Mi,Glu(We)

€ 32,00

Pasta Portuguese

Gnocchetti in einer pikanten Paprika-Tomatensalsa
mit einem halben Dutzend King Prawns
Kre,Glu(We),Mi,Ei

€ 35,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Fleisch <<

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

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

dazu reichen wir Rahmsauce von grünem Pfeffer,
Keniabohnen und Röstkartoffeln ^{Mi,Se}

Gebratenes Perlhuhnssupreme

auf Marsalasauce

mit wildem Broccoli und Polenta

^{Mi,Ei}

€ 26,00

Hirschrückensteak vom Grill mit Nusscrunch

auf einer Cranberry-Portweinsauce

an Pastinakenpüree mit Williamskartoffeln

^{Se,Sor,Nu(Wal,Has),Glu(We),Ei,Mi}

€ 36,00

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, cremigem Gurkensalat

und Pommes frites

^{Glu(We,Ro,Din),Ei,Mi}

€ 28,00

Unsere regionalen Spezialitäten

Bottroper Biergulasch

Saftiges Rindergulasch in original Bottroper Bier eingekocht

mit Zwiebeln, Kraut, Kümmel und Majoran

dazu Semmelknödel und gemischter Salat

^{Se,Sf,Glu(We)Ei,Mi}

€ 28,00

Marinierte Bergmannsrippchen frisch aus dem Ofen

mit Whiskey-Barbequesauce, Pommes frites

und cremigem Krautsalat

^{Se,Sf,Mi}

€ 20,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Käse und kalte Speisen <<

Caesar Salad klassisch

mit Parmesandressing, Knoblauchcroûtons und frischem Parmesan

Fi,Ei,Sf,Glu(We)

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

oder

Hirtenkäsewürfel und Oliven ^{Mi}

oder

6 halbe King Prawns ^{Kre}

€ 18,00

Gebackene Picandou Ziegenkäsetaler

an einem Wildkräutersalatbukett in Feigenvinaigrette

mit frischen Feigen und Himbeeren garniert

Mi,Glu(We),Ei,Sf

€ 17,00

Käseauswahl aus Frankreich auf dem Holzbrett

Comté AOP

Camember AOP Normandie

Delicé de Saint Cyr Bourgogne

Chabichou AOP Aquitaine

Blue Auvergne

mit Schwarzbrot, Butter, Trauben und Feigensenf

Mi,Glu(We),Sf

€ 18,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Dessert <<

Sauerkirsch-Hafercookie Cremeeis

mit Cookie-Crunch, Likörkirschen
und Pistazienpulver

Mi, Ei, Sul, Nu(Pi)

€ 9,00

Tiramisu von der Tonkabohne

Tonkabohnenmousse auf marinierten Löffelbiscuits
mit Erdbeermark und Cappuccinohippe

Mi, Ei, Glu(We)

€ 12,00

Mandel Maronen Eisparfait-Gugelhupf

auf Amaretto-Vanillesauce
mit Vanillesahne und Schokoladenfedern

Mi, Ei, Glu(We)

€ 13,00

Zitrusfrucht - Creme Brûlée

mit eingelegten Kumquats

Mi, Glu(We), Ei

€ 11,00

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			