



# Parkhotel

Oberhausen

## >> Vorspeisen <<

### **Gegrillte Riesengarnele und Jacobsmuschel**

mit Meersalz, gestoßenem Pfeffer und Limettensig mariniert  
auf einem Beet von Frühlingssalaten und Sakurakresse

Kru,Scha,Sf

€ 22

### **Bruschetta von Tomate und Zucchini**

geröstetes Baguettebrot mit feinen marinierten Tomatenwürfeln,  
auf gebratenen Zucchinischeiben  
mit Ricottacreme und Rucolasalatbukett

Glu(We),Mi,Sf

€ 16

### **Zweierlei von der Ente**

kaltgeräucherte Entenbrustscheiben, Entenrilette,  
Dörrobstchutney, Friseespitzen, Cassisperlen  
und geröstetes Butterbrioche

Sf,Mi,Ei.Glu(WE)

€ 19

## >> Suppen <<

### **Französische Zwiebelsuppe**

mit Parmesangebäck

Glu(We).Ei,Mi,Se,Sul

€ 12

### **Rahmsuppe vom Kräuterseitling**

mit Sellerieschaum und Pilzknusper

Se,Mi,Glu(We)

€ 12

### **Klare Essenz von der Tomate**

mit Pesto ravioli

Se,Ei

€ 11



## >> Vegetarisch/vegane Gerichte <<

### **Linguine Tartuffo**

getrüffelte Bandnudeln in einer cremigen Käsesauce geschwenkt  
mit Blattsalaten der Saison

Glu(We)

€ 22

### **Vegane Bio Rondini Aglio e olio**

mit Basilikum gefüllte Teigtaschen  
gebraten in Olivenöl und frischen Knoblauchscheiben  
dazu geschmorte Rispentomaten und Sprossen-Kressesalat

Glu(We)

€ 19

### **Ravioli mit Steinpilz-Ricottafüllung**

in einem Gemüsesud mit feinen Würzelgemüsen  
und Kräuteröl

Mi,Glu(We),Ei

€ 20

## >> Fisch <<

### **Zander, Wildlachs und Garnele**

auf mediterranem gebratenem Gemüse  
und Püree von der Vitelotte

Fi,Kre,Mi,Glu(We)

€ 42

### **Gebratene Filets von der Dorade rose**

mit Orangenbutter nappiert  
dazu sautierter junger Spinat und Basmatireis

Fi,Mi,Glu(We)

€ 38

### **Tonarelli Zafarano e Gamberetti**

sechs Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten  
auf Safrannudeln und wildem Broccoli

Kre,Glu(We),Mi,Ei,Nu(Man)

€ 39



## >> Fleisch <<

**Filetsteak vom deutschen Biorind (200g)** € 52

**Rumpsteak vom deutschen Biorind (220g)** € 46

dazu reichen wir Amarone-Rotweinsauce,  
gebratene Drillinge, Trüffelmayonnaise und Frühlingssalate  
Mi, Ei, Se, Sul, Sf

### **Barbarie Entenbrust gegrillt**

auf Cassis-Balsamicosauce  
mit gebratenem Wirsing und Süßkartoffelpüree  
Mi, Se, Nu(Man)

€ 39

### **Rehrückensteak vom Grill**

auf provenzialischer Kräutersauce  
an Rosenkohl und Quarkknödel  
Se, Mi, Glu(We), Ei

€ 42

### **Original Wiener Kalbsschnitzel**

mit Preiselbeeren, Blumenkohlröschen und Röstkartoffeln  
Glu(We, Ro, Din), Ei, Mi

€ 32

### **Medaillons vom Landuro Schweinefilet**

auf cremigem Wirsinggemüse und Schlosskartoffeln  
Mi, Se

€ 34

### **Züricher Geschnetzeltes**

feine Kalbsstreifen in einer Schalotten-Champignonrahmsauce  
kleinen Rösti Blattsalaten  
Se, Ei, Mi, Glu(We)

€ 36

## >> Käse und kalte Speisen <<



# Parkhotel

Oberhausen

## Caesar Salad klassisch

mit Parmesandressing, Knoblauchcroûtons und frischem Parmesan  
Fi,Ei,Sf,Glu(We)

dazu 5 gebackene Putenstreifen<sup>Glu(We),Ei</sup>  
oder Hirtenkäsewürfel und Oliven<sup>Mi</sup>  
oder 6 halbe King Prawns<sup>Kre</sup>

€ 22

## Gebackene Camembertecken

an einem Friseesalatbukett, Pfirsich Ingwer Chutney,  
Preiselbeerschmand und Toastbrotecken  
Mi,(Glu(We),Ei,Sf)

€ 18

## Rosa gebratenes Roastbeef

in Scheiben geschnitten auf gebuttertem Dinkelbrot  
mit Sauce Remoulade und Sauergemüse  
Ei,Sf,Glu(Din)

€ 24

## >> Dessert <<

### Mojito Sorbet

auf Rumfrüchten, Baiser  
und Minz-Limettenschaum<sup>Ei</sup>

€ 11

### Mango Cocoscreme

in der Mürbteigschale mit Ananas, Passionsfruchtmark  
Himbeerperlen, Minze und Knusperhippe<sup>Mi,Ei,Glu(We)</sup>

€ 14

### Vanilleparfait

an Himbeermark, Haselnusshippe, Mandelsponge  
und frischen Beeren<sup>Mi,Ei,Glu(We)</sup>

€ 15

### Frischkäse Panna Cotta

mit Honig-Orangentopping und Knusperblatt<sup>Mi,Glu(We),Ei</sup>

€ 12

Allergenkezeichnung zur aktuellen Speisekarte



# Parkhotel

Oberhausen

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			