



Parkhotel

Oberhausen

>> Vorspeisen und Salate <<

€

Bruschetta Tomate und Zucchini

Geröstetes Baguette mit marinierten Tomaten auf gebratenen Zucchinischeiben und Ricotta an einem Rucolasalatbukett ^{Glu(We),Fi,Mi,Sf}

14,00

Gebackene Camembertecken

an Friseesalatbukett, Pfirsich-Ingwer-Chutney, Preiselbeerschmand und Toastecken ^{Mi,Sf,Glu(We),Ei}

18,00

Flammkuchen Elsässer Art

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

15,00

Flammkuchen Baden-Baden

mit Crème fraîche, feinem Frühlingslauch überbacken mit Gouda und Mozzarella ^{Glu(We),Mi,Fi}

14,00

Caesar Salad

in Parmesandressing mit Knoblauchcroûtons ^{Fi,Ei,Glu(We),Se,Mi,Soj} und gebackenen Putenstreifen **oder** mit Hirtenkäsewürfeln und Oliven

20,00

>> Suppen <<

Französische Zwiebelsuppe mit Parmesangebäck ^{Se,Mi,Glu(We),Ei,Sul}

10,00

Rahmsuppe vom Kräuterseitling mit Sellerieschaum und Pilzknusper ^{Se,Ei,Mi,Glu(We)}

11,00

Ungarische Gulaschsuppe ^{Se}

10,00

>> Burger <<

€

Knusperhähnchenburger Mississippi

Hähnchenpatty in Cornflakeskruste, Vollkornbun, Mississippi Burgersauce Romanasalat, Tomate und Salz-Dillgurke, dazu Wedges ^{Glu(We),Mi,Ei,Sf}

21,00

Veganer Fishfree Burger

Veganes Fishfree Filet im Vollkornbun, Sauce Remoulade, gegrillte Paprika Friseesalat, Salz-Dillgurke und Wedges ^{Glu(We)}

20,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Fleisch <<

Medaillons vom Landuro Schweinefilet auf cremigem Wirsinggemüse und Schlosskartoffeln ^{Mi,Se}	32,00
Schweineschnitzel Wiener Art mit Röstkartoffeln und Blumenkohl ^{Ei,Glu(We),Glu(Din),Glu(Ro),Mi} dazu Schalotten-Champignonrahm ^{Se,Mi} oder Rotweinsauce ^{Se} oder 2 Spiegeleier ^{Ei}	23,00 + 3,50
Rumpsteak vom deutschen Biorind 210g an Rotweinsauce mit gebratenen Drillingen, Trüffelmayo und Frühlingssalat ^{Mi,Se,Ei,Sul,Sf}	39,00
Leberkäse von der Pute mit zwei Spiegeleiern auf mildem Sauerkraut und Kartoffelstampf ^{Mi,Ei}	24,00

>> Fisch <<

€

Gebratene Doradenfilets mit Orangenbutter, jungem Spinat und Basmatireis ^{Fi,Mi,Glu(We)}	35,00
Gegrillter Zander, Wildlachs und Jacobsmuscheln auf mediterranem Gemüse mit Püree von der Vitelotte ^{Fi,Kre,Mi,Glu(We)}	36,00

>> Pasta <<

Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesankäse und buntem Blattsalat ^{Glu(We),Se,Mi,Sf}	16,00
Vegane Bio Rondini aglio e olio mit Basilikum gefüllte Nudeltaschen mit Knoblauch, Olivenöl und Romatomen ^{Glu(We)}	18,00

>> Snacks und Fingerfood <<

Spareribs in hauseigener BBQ Marinade gebacken mit Whiskey-Barbequesauce, Pommes frites und Coleslaw ^{Se,Sf,Mi}	22,00
Fingerfoodplatte gebackene Mini-Frühlingsröllchen, Zwiebelringe, Chicken Wings, Garnelen, Chili-Cheese Poppers und Wedges mit Sauercreme und Salsa ^{Glu(We),Se,Mi}	16,00
Chili Sin Carne vegan mit Kräuterbaguette ^{Glu(We),Se}	14,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Dessert und Käse <<

Mojito Sorbet

auf Rumfrüchten, Baiser und Minz-Limettenschaum ^{Ei} 10,00

Vanilleparfait

an Himbeermark, Haselnusshippe, Mandelsponge und Beeren ^{Mi,Ei,Glu(We)} 14,00

Frischkäse Panna Cotta

mit Honig-Orangentopping und Knusperblatt ^{Mi,Ei,Glu(We)} 11,00

Stand ab 24.01.2024

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 – Milcherzeugnisse	Wei - Weichtiere		