



Parkhotel

Oberhausen

>> Vorspeisen <<

Drei gegrillte Black Tiger Garnelen
auf einem Beet von Meeresalgensalat
mit Cocktaildip und Baguettebrot

Kru,Sf,Ei,Glu(WE)

€ 22

Vegane Jacobsmuscheln

Drei Kräuterseitlinge in Jakobsmuscheloptik auf einem Oysterleaf
mit Cashewmayonnaise an einem Heusüppchen
dazu Belugsalinsen-Kaviar

Nu(Cas)

€ 16

Antipasti Mista

Frischkäsecreme mit Zwiebellauch, bunte Oliven, Parmaschinken,
Rucolasalat und ofenwarmes Brotkonfekt

Glu(We),Mi,Sf

€ 19

>> Suppen <<

Klare Kraftbrühe vom Weiderind
mit feinen Gemüsen und Eierstich

Ei,Mi,Se

€ 12

Rote Rübensuppe

mit Sauerrahmespuma und feiner Kresse

Se,Mi

€ 11

Schaumsuppe vom Langoustino

mit Flusskrebsschwänzen und Knusperblatt

Kru,Mi,Glu(WE)

€ 14



>> Vegetarisch/vegane Gerichte <<

Risotto Peperonchini

Cremiges Risotto mit dreierlei Paprika,
getoppt mit einer Roulade von Aubergine und Zucchini

Mi

€ 19

Cavatelli Verdure Pesto

Muschelnudeln mit Gemüse, Pesto und geräuchertem Tofu,
garniert mit Rucolasalat und Walnusskernen

Glu(We)

€ 21

Rotes Thaicurry

Pikantes Curry mit feinen Gemüse, Kokosnuss,
Jasminreis und Wildreis crunch

Nu(Kok)

€ 20

>> Fisch <<

Gegrilltes Filet von der Goldstreifen- Meerbrasse

mit Zucchini, Aubergine und Paprika,
dazu junge Kartoffeln und Sauce Aioli

Fi,Glu(We),Ei,Sf

€ 37

Meeresfrüchteintopf Bouillabaisse

mit Garnele, Venusmuschel, Shrimps, Tintenfisch,
Gemüse, Kräutern und Kartoffeln

Fi,Kru,Wei,Se,Sul

€ 39

Zanderfilet im Bierteig gebacken

mit Röstkartoffeln, Gurkensalat
und Sauce Tatars

Fi,Glu(We),Ei

€ 38



>> Fleisch <<

Filetsteak vom Chiemgauer Biorind (200g) € 52

Rumpsteak vom Chiemgauer Biorind (220g) € 46

mit einer sommerlichen Gewürzbutter, Steakhousefries,
hausgemachter Mayonnaise und sommerlichem Blattsalat

Mi,Se,Ei,Sf

Coq au Vin

Brust und Keule vom Hähnchen in Rotwein,
mit Kräutern und Gemüse geschmort,
dazu Pastinakenpüree und Kartoffelwaffeln

Sul,Se,Mi,Glu(We)

€ 39

Gegrillte Lammrückenmedaillons

mit einer grünen Kräuterdippe, Artischockenpüree,
gegrillten Artischockenböden und Harissa-Paprika Falafel

Se

€ 41

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Pommes frites und Gurkensalat

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

€ 32

Sommerliches Rinderragout

mit Spitzpaprika, Fingermöhren, Perlzwiebeln
und jungem Lauch auf Kräuterknöpfe

Se,Glu(We),Ei,Sul

€ 34

Rosa gebratenes Steak vom Kalbskaree mit Kräuterkruste

an kräftiger Kalbssauce

mit einem Reigen aus Blumenkohl, Broccoli und Romanesco
dazu Kartoffelplätzchen

Se,Glu(We),Nu(Man),Ei

€ 44



>> 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

Curry Masala Sticks ^{Ses}

oder

6 halbe King Prawns ^{Kre}

€ 22

Gebackene Ziegenkäseröllchen aus dem Périgord

mit Monastrelle Weinmarmelade, Traubenchutney
und einem Friseesalatbukett

Mi,Sf,Pec,Sul

€ 18

Tatar vom Chiemgauer Rinderfilet (200g)

mit Zwiebel, Sardelle, Kapern, Petersilie, Senf
auf Wunsch mit Eigelb,

dazu frisches westfälisches Landbrot und Butter

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

€ 25



>> Dessert <<

Pistazientartufo

mit frischen Himbeeren, Himbeersauce
und Pistazienhippe

Ei, Glu(We), Mi, Nu(Pi)

€ 13

Schokoladen-Biskuitschnitte

mit Banane und Passionsfrucht,
Pekannuss-Mandel Gremola und Maracujasorbet

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

€ 12

Kokos-Ananasparfait

auf einer Mandelmilchsauce
mit Hibiskusblüten und Hippenblatt

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

€ 15

Yuzo Cheesecake

mit geeister Vanille-Ruhrpottkohle und Erdbeermark

Mi, Glu(We), Ei

€ 12

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		Nu(Kok) - Kokosnuss	Nu(Pec) – Pekannuss
Nu(Pi) - Pistazien			