



Parkhotel

Oberhausen

>> Vorspeisen und Salate <<	€
Italienische Antipasti Frischkäsecreme mit Zwiebellauch, bunte Oliven, Parmaschinken, Rucolasalat und ofenwarmes Brotkonfekt ^{Glu(We),Mi,Sf}	19,00
Gebackene Ziegenkäseröllchen mit Weinmarmelade, Traubenchutney und einem Friseesalatbukett ^{Mi,Sf,Glu(We),Ei}	18,00
Flammkuchen Elsässer Art mit Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Schnittlauch und Salattopping ^{Glu(We),Mi}	15,00
Flammkuchen Oberhausen mit Crème fraîche, Blutwurst, Apfel, Zwiebel, Lauch und Kartoffel ^{Glu(We),Mi}	16,00
Tatar vom Rinderfilet (200g) klassisch angemacht, dazu Bauernbrot und Butter, auf Wunsch mit Eigelb ^{Ei,Sf,Glu(We),Mi,Fi}	25,00
Caesar Salad in Parmesandressing mit Knoblauchcroûtons ^{Fi,Ei,Glu(We),Se,Mi,Soj,Ses} und gebackenen Putenstreifen oder mit Curry Masala Sticks	20,00
>> Suppen <<	
Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsen und Eierstich ^{Se,Mi,Ei}	12,00
Rote Rübensuppe mit Sauerrahmespuma und Kresse ^{Se,Mi}	11,00
Ungarische Gulaschsuppe ^{Se}	10,00
>> Burger <<	
Cheeseburger vom Galloway Rind Vollkornbun, Rinderpatty, Cheddar, Gewürzgurke, Fleischtomate Romanasalat, Röstzwiebeln dazu Wedges ^{Glu(We),Mi,Ei,Sf}	21,00
Veganer Knusper-Gemüseburger mit Spitzkohl, Enokipilzen und Edamame-Minztapenade dazu Wedges ^{Glu(We),Soj,Ses}	20,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Fleisch <<

€

Sommerliches Rinderragout

auf Kräuterknöpfe mit Paprika, Karotte, Frühlingslauch und Perlzwiebel ^{Se, Glu(We), Ei} 34,00

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und Gurkensalat ^{Ei, Glu(We), Glu(Din), Glu(Ro)} 25,00

dazu rote Paprikasauce ^{Se}, Pfeffer-Senfsoße ^{Se, Sf}
oder 2 Spiegeleier ^{Ei} + 3,50

Rumpsteak vom Chiemgauer Biorind 200g

mit sommerlicher Gewürzbutter, Steakhousefries, hausgemachter Mayonnaise
und sommerlichem Blattsalat ^{Mi, Se, Ei, Sul, Sf} 41,00

Toast Summertime

Putensteak auf einem Toast mit einem Spiegelei, mit Bauernsalat umlegt ^{Ei, Sf} 24,00

>> Fisch <<

Gebratene Filet von der Goldstreifen-Meerbrasse

mit Zucchini, Aubergine und Paprika,
dazu junge Kartoffeln und Sauce Aioli ^{Fi, Mi, Glu(We)} 37,00

Zanderfilet im Bierteig gebacken

mit Röstkartoffeln, Gurkensalat und Sauce Tatars ^{Fi, Glu(We), Ei} 36,00

>> Pasta, Snacks und Fingerfood <<

Penne mit Gemüsebolognese

dazu Parmesankäse und bunter Blattsalat ^{Glu(We), Se, Sf} 17,00

Cavatelli Verdure Pesto

Muschelnudeln mit Gemüse, Pesto und geräuchertem Tofu,
garniert mit Rucolasalat und Walnusskernen ^{Glu(We), Soj, Nu(Wal), Sf} 21,00

Spareribs in hauseigener BBQ Marinade gebacken

mit Whiskey-Barbequesauce, Pommes frites und Coleslaw ^{Se, Sf, Mi} 22,00

Fingerfoodplatte

Gebackene Mini-Frühlingsröllchen, Zwiebelringe,
knochenfreie panierte Chickenwings, Garnelen, Chili-Cheese Poppers
und Nachos dazu Sourcreme und Salsa ^{Glu(We), Se, Mi} 17,00

Lyoner Wurstsalat in Dijonsendressing

mit roter Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke, dazu Bauernbrot und Butter ^{Glu(We), Sf, Mi} 15,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Dessert <<

€

Pistazientartufo

mit frischen Himbeeren, Himbeersauce und Pistazienhippe ^{Ei,Glu(We)Mi,Nu(Pi)}

13,00

Kokos-Ananasparfait

auf einer Mandelmilchsauce mit Hibiskusblüten und Hippenblatt ^{Mi,Ei,Glu(We),Nu(Man)}

15,00

Yuzo Cheesecake

mit geeister Vanille-Ruhrpottkohle dazu Erdbeermark ^{Mi,Ei,Glu(We)}

11,00

Allergenkennzeichnung zur aktuellen Speisekarte

Fi – Fisch

Kre – Krebstiere

Sul-Sulfite

Ei – Ei

Mi – Milcherzeugnisse

Sf – Senf

Se – Sellerie

Ses – Sesam

Soj – Soja

Wei – Weichtiere

Nu(Has) – Haselnuss

Nu(Man) – Mandeln

Nu(Wal) - Walnüsse

Nu(Pin) – Pinienkerne

Nu(Pi) – Pistazien

Glu(We) – Gluten aus Weizenmehl

Glu(Din) – Gluten aus Dinkel

Glu(Ro) – Gluten aus Roggen

Nu(Cash) – Cashew

Kok - Kokosnuss