



Parkhotel

Oberhausen

>> Vorspeisen <<

Carpaccio von Ringelbeete, gelber Beete und Karotte
mit angeräuchertem, mariniertem Lachs
dazu eine Pirinaise Sauce

Fi,Ses,Soj,Sf

€ 20

Burrata Surgelato al Pesto

Kuh-Rohmilchkäsesäckchen gefüllt mit Mozzarella und Pesto
auf einem bunten, marinierten Tomatensalat
und Foccacia

Mi,Nu(Pin),Glu(We)

€ 18

Carpaccio vom deutschen Rinderfilet

mit geriebenem Parmesan, Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Fleur de sel
und Trüffelcreme

Mi,Ei,Sf

€ 22

>> Suppen <<

Klare Kraftbrühe vom Bio Schwarzfederhuhn
mit Grießnocken und Eierstich

Ei,Mi,Se,Glu(We)

€ 11

Pfifferlingsrahmsuppe

mit Pancettachip

Se,Mi

€ 12

Steirische Fischsuppe

tomatisiert mit Fenchel, Frühlinglauch, Shrimps und Lachswürfeln

Wei,Scha,Kru,Fi,Se

€ 14



>> Vegetarisch/vegane Gerichte <<

Mailänder Risotto
mit Tomatenragout,
Zuckerschoten und Sakurakresstopping
Mi,Sul,Se,Sf

€ 20

Tortellini Ricotta Spinaci
Sechs gefüllte Riesentortellini
auf einer Schalotten Parmesansauce
mit Basilikumpesto
Glu(We),Mi,Sul,Nu(Pin)

€ 21

Veganer Cous Cous Salat
mit Gurke, halbtrockneter Tomate, Dörrobst, Granatapfel
und geschmorren Gemüsebällchen, dazu Edamame-Minz-Tapenade
Glu(We),Soj

€ 18

>> Fisch <<

Gegrilltes Medaillon vom Fjordlachs
auf Salbei-Fettuchine und Paprika-Safransauce
dazu ein bunter Blattsalat
Fi,Glu(We),Ei,Se

€ 37

Ein halbes Dutzend Riesengarnelen am Spieß
an einer Passionsfrucht-Currysauce
mit Basmatireis und Spinat-Algensalat
Kru,Se,Soj,Ses

€ 42

Gebratenes Zanderfilet mit Sauce Mousseline
auf ZucchiniGemüse und
Safran-Papikarisotto
Fi,Glu(We),Ei,Mi

€ 39



>> Fleisch <<

Filetsteak vom Deutschen Biorind (200g) € 52,00
Rumpsteak vom Deutschen Biorind (220g) € 46,00
mit Chimichurri,
Kartoffelgratin und buntem Salatteller
Mi,Sf

Gebratene Brust vom Bio-Schwarzfederhuhn
an weißer Pfeffersauce
mit Kartoffelpüree
und Pfifferlings-Gemüsepfanne
Se,Sul,Mi,Ei
€ 39

Edelgulasch vom Wildschwein
geschmort mit Gemüse und Waldpilzen
dazu Kartoffelwaffeln und Salatbukett
Se,Sul,Ei,Glu(We),Sf
€ 42

Original Wiener Kalbsschnitzel
mit Preiselbeeren, Pommes frites und Gurkensalat
Glu(We,Ro,Din),Ei,Mi
€ 32

Kotelett von der Spanferkelkrone
mit Pepperonata
und Schmorkartoffeln
€ 36

Gegrilltes Karree vom Hirsch
auf provencialischer Kräutersauce
mit Selleriepüree im Kartoffelnest
Se,Ei,Mi
€ 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 5 vegetarische Samosas ^{Glu(We)}
oder 6 halbe King Prawns ^{Kre}

€ 22

Halber gebackener Ziegenkäse-Camembert

mit Preiselbeermarmelade, knusprig gebackener Petersilie

Dinkeltoastbrot und Butter

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

€ 18

Tatar vom Deutschen Weiderinderfilet

mit Zwiebeln, Sardellen, Kapern, Petersilie, Senf

auf Wunsch mit Eigelb,

dazu frisches, westfälisches Landbrot und Butter

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

€ 25



>> Dessert <<

Vanille-Panna Cotta
mit Zwetschgenröster
und Vanille-Schokostange

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

€ 13

Pastel de Nata

Portugiesisches Blätterteig-Puddinggebäck
mit Portweinbirne und Vanilleeis

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

€ 12

Kirsch-Bananenparfait

auf einem Saucenspiegel
mit Schokoladenraspel und Minzhippe

Mi, Ei, Glu(We)

€ 15

Drei Würfel vom Kaffeemousse auf Haselnussbiskuit

mit Mandelmilcheis

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

€ 14

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			