



Parkhotel

Oberhausen

>> Vorspeisen und Salate <<

€

Burrata gefüllt mit Pesto und Mozzarella

auf buntem Tomatensalat und Focaccia ^{Glu(We),Mi,Nu(Pin)}

19,00

Halber gebackener Ziegenkäse-Camembert

mit Preiselbeermarmelade, knuspriger Petersilie, Dinkeltoast und Butter ^{Mi,Sf,Glu(We,Din),Ei} 18,00

Flammkuchen Elsässer Art

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

15,00

Flammkuchen Salmone

mit Crème fraîche und Zwiebeln gebacken, belegt mit Rauchlachs
Spinat-Algensalat und Sauce Lidingoe ^{Glu(We),Mi,Fi,Ses,Soj,Sf}

17,00

Tatar vom Rinderfilet ^{Ei,Sf,Glu(We),Mi,Fi}

klassisch angemacht mit Bauernbrot und Butter, auf Wunsch mit Eigelb

25,00

Caesar Salad

in Parmesandressing mit Knoblauchcroûtons ^{Fi,Ei,Glu(We),Se,Mi,Soj,Ses}
mit gebackenen Putenstreifen **oder** mit vegetarischen Samosas

20,00

>> Suppen <<

Rinderkraftbrühe mit Grießnocken und Eierstich ^{Se,Mi,Ei,Glu(We)}

11,00

Pfifferlingsrahmsuppe mit Pancettachip ^{Se,Mi}

12,00

Ungarische Gulaschsuppe ^{Se}

10,00

>> Burger <<

€

Dry Aged BBQ-Beef Burger

Vollkornbun, Rinderpatty, BBQ Sauce, Bullenherztomate, Gewürzgurke,
geröstete Zwiebeln, Romanasalat und Potato Dippers mit Ranchdip ^{Glu(We),Mi,Ei,Sf}

21,00

Veganer Plant Based Burger

Vollkornbun mit Süßkartoffel-Currydip, Romanasalat, Plant Based Patty,
gegrillte Zucchini und marinierte rote Zwiebeln,
dazu Potato Dippers und auf Wunsch Ranchdip (vegetarisch) ^{Glu(We),Soj}

20,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Fleisch <<

Edelgulasch vom Wildschwein

geschmort mit Gemüse und Waldpilzen
dazu Kartoffelwaffeln und ein Salatbukett ^{Se, Glu(We), Ei, Sf, Sul} 42,00

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und Gurkensalat ^{Ei, Glu(We), Glu(Din), Glu(Ro)} 25,00
dazu braune Waldpilzsauce ^{Se}, weiße Pfeffersauce ^{Se, Sf, Mi} oder 2 Spiegeleier + 3,50

Rumpsteak vom Chiemgauer Biorind 200g

mit Chimichurri, Kartoffelgratin und buntem Salatteller ^{Mi, Se, Ei, Sul, Sf} 41,00

Spanferkel Kotelett

mit Pepperonata und Schmorkartoffeln 36,00

>> Fisch <<

€

Gebratenes Medaillon vom Fjordlachs

auf Fettucchine mit Salbei und Paprika-Safransauce
dazu ein bunter Blattsalat ^{Fi, Ei, Glu(We), Se} 37,00

Ganze Forelle Müllerin Art

weitestgehend grätenfrei, mit Röstkartoffeln und Gurkensalat ^{Fi, Glu(We), Sf} 32,00

>> Pasta, Snacks und Fingerfood <<

Spaghetti Bolognese

mit Parmesankäse und buntem Blattsalat ^{Glu(We), Se, Sf} 18,00

Tortellini Ricotta Spinaci

Sechs gefüllte Riesentortellini auf Schalotten-Parmesansauce
mit Basilikumpesto ^{Glu(We), Mi, Sul, Nu(Pin)} 21,00

Spareribs in hauseigener BBQ Marinade gebacken

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

Fingerfoodplatte

gebackene Mini Frühlingröllchen, Zwiebelringe, knochenfreie,
panierte Chickenwings, Garnelen, Chili-Cheese-Poppers
und Nachos dazu Sour Creme und Salsa ^{Glu(We), Se, Mi} 17,00

Ruhrpottgriller

Oberhausener Bratwurst mit Dijonsenf, Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{Sf, Sul, Ei, Mi} 18,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Dessert <<

Vanille Panna Cotta

mit Zwetschgenröster und Vanille-Schokostange ^{Ei,Glu(We)Mi,Nu(Pi)} 13,00

Kirsch-Bananenparfait

auf einem Saucenspiegel mit Schokoladenraspel und Minzhippe ^{Mi,Ei,Glu(We)} 15,00

Pastel de Nata

Portugiesisches Blätterteig-Puddinggebäck
mit Portweinbirne und Vanilleeis ^{Mi,Ei,Glu(We),Sul,Nu(Pin)} 12,00

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		

Gültig ab 10.09.2024