



# Parkhotel

Oberhausen

## >> Vorspeisen <<

### **Lauwarme Rauchforelle**

mit Rote Bete Mousse und Wintersalaten  
in Schalottenvinaigrette

Fi, Mi, Sf

€ 20

### **Gebratene Pfifferlinge**

mit frischen Kräutern und feinen Zwiebelwürfeln  
an einem Rucolasalatbukett

Sf

€ 18

### **Wildschweinschinken**

an Feldsalat mit gerösteten Walnüssen, Brombeerdip  
dazu Feigen-Mandelbrot

Sf, Nu(Wal, Man), Glu(We)

€ 21

## >> Suppen <<

### **Oxtail Clair**

Klare Ochschwanzsuppe mit bunten Tortellini

Ei, Mi, Se, Glu(We)

€ 11

### **Hokkaido-Kürbissuppe**

mit steirischem Kernöl und Kürbiskern-Buchweizen Cracker

Se, Glu(We)

€ 12

### **Winterliche Edelfischcremesuppe**

mit feinen Karottenwürfeln, Staudensellerie, Dill und Forellenkaviar

Wei, Scha, Kru, Fi, Se, Mi

€ 14



## >> Vegetarisch/vegane Gerichte <<

**Kartoffel-Baumkuchen**  
auf Hokkaido Kürbispüree  
mit Zuckerschoten und Roma - Strauchtomaten

Mi,Ei

€ 19

**Vegane Muschelnudeln Tricolore**  
mit Rahmpfifferlingen und Sprossen - Kressetopping

Glu(We)

€ 20

**Veganer Kichererbsensalat**  
mit Linsen, buntem Gemüse und Minze  
dazu Karottenfalafel und pikanter Hummus

Soj,Se,Glu(We)

€ 18

## >> Fisch <<

**Gebratene Zandermedaillons mit Speck**  
auf Rahmspitzkohl  
und Kräuterkartoffeln

Fi,Glu(We),Se,Mi

€ 35

**Ein halbes Dutzend gegrillte Riesengarnelen**  
auf Tomatenpappardelle, Safransauce  
und jungem Spinat

Kru,Se,Soj,Glu(We),Mi

€ 42

**Gebratenes Rotbarbenfilet**  
auf Linsengemüse  
und Bulgur

Fi,Glu(We)

€ 39



## >> Fleisch <<

**Filetsteak vom Deutschen Biorind (200g) € 52,00**  
**Rumpsteak vom Deutschen Biorind (220g) € 46,00**

mit Café de Paris Butter  
glasierten Zuckererbsenschoten und Strauchtomaten  
dazu Kräuter - Kartoffelplätzchen  
Mi, Sf, Ei

### **Gegrilltes Straußensteak**

an Cognac-Pfeffersauce  
mit gebratenen Pimentos de Padron  
und Mandelkroketten  
Se, Sul, Nu(Man), Ei, Glu(We), Mi

€ 39

### **Sauerbraten vom Hirsch**

mit gebratenem Rosenkohl  
und Semmelknödeln  
Se, Sul, Ei, Glu(We), Mi

€ 42

### **Original Wiener Kalbsschnitzel**

mit Preiselbeeren, Pommes frites und Gurkensalat  
Glu(We, Ro, Din), Ei, Mi

€ 32

### **Filetmedaillons vom Ibericoschwein**

an Sauerrahmsauce  
mit Keniabohnen und Gnocchi  
Se, Glu(We), Ei, Mi

€ 36

### **Saftige Oldenburger Gänsebrust und Keule aus der Backröhre**

auf Apfel-Zwiebelsauce  
mit Rotkohl und Kartoffelknödeln  
Se, Ei, Glu(We), Sul

€ 30



## >> Käse und kalte Speisen <<

### **Caesar Salad klassisch**

mit Parmesandressing, Knoblauchcroûtons und frischem Parmesan

Fi,Ei,Sf,Glu(We)

dazu 5 gebackene Putenstreifen <sup>Glu(We),Ei</sup>

oder 5 vegane Asia Gemüsesticks <sup>Glu(We)</sup>

oder 6 halbe King Prawns <sup>Kre</sup>

€ 22

### **Gebackene Fetakäseecken**

mit Sesam und Honig

an einem Wintersalatbukett in Himbeerdressing

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

€ 18

### **Winterlicher Blattsalat**

mit geräucherten Entenbrustscheiben, Walnusskernen  
und Granatapfelkernen

Sf,Nu(Wal,Man)

€ 20



## >> Dessert <<

**Bratapfel-Mousse mit Zimt**  
in der Schokoladenauster  
mit karamellisierten Nüssen und Amarettoschaum  
Ei, Glu(We), Mi, Nu(Pi)

€ 11

**Warme Schokoladenravioli**  
dunkle Schokoladennudeln mit weißer Schokoladenfüllung  
an Vanillesauce und Kokosraspeln  
Glu(We), Ei, Mi, Nu(Pi)

€ 12

**Spekulatiusparfait**  
an Roter Grütze mit Rum  
und Zimtsahne  
Mi, Ei, Glu(We), Nu(Pi)

€ 13

**Schokoladensoufflé**  
mit flüssigem Orangen-Schokoladenkern  
mit Mascarpone-Tonkabohneneis  
Mi, Glu(We), Ei, Nu(Pi)

€ 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(Pi) – Pistazien	