



Parkhotel

Oberhausen

Vorspeisen

Label Rouge Wildlachs Carpaccio

geräucherter Heilbutt | Dill | Limette | Gurkenkresse

Fi,Mi,Sf

€ 21

Knuspriger Gemüserösti

Karotten glasiert und mariniert | Sauercremedip | Sprossensalat

Se,vegan

€ 18

Westfälischer Schinken

Endivien-Apfelsalat | Sauergemüsecompott | Landbrotcroûtons

Glu(We),Sf

€ 20

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe

Gemüsestreifen | Schnittlauchröllchen

Ei,Se

€ 11

Kartoffelsuppe

Sellerieschaum | Knusperchip

Se,Soj,vegan

€ 10

Hummerschaumsuppe

Crevette rose | Mango

Kru,Scha,Fi,Se,Mi

€ 13



Vegetarisch/vegane Gerichte

Kohlroulade geschmort

Kartoffel-Pastinaken-Pilzfüllung
gebratene Buchenpilze | Rispentomate
Pflaumen-Gemüsejus
Se,Soj,vegan

€ 18

Halbmondravioli alla Genovese

Basilikumpesto gefüllt | fruchtige Tomatensauce
gebackener Rucola
Glu(We),Ei

€ 20

Spaghetti al Tartufo

Spaghettinest | Trüffelsahne | frisch gehobelter Wintertrüffel
Mi,Glu(We),Ei

€ 26

Trüffel extra 1g á € 3 (am Tisch gewogen)

Fisch

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

Ratatouille | Polentaschnitte
Schnittlauchöl
Fi,Glu(We),Ei,Mi

€ 35

Hummerpasta „Bockmühle“

Safranlinguine | kanadischer Hummer | Hummerbisque
Gemüse
Kru,Fi,Glu(We),Ei,Mi,Se

€ 45

Seeteufelmedaillons im Seranomantel

geräuchertes Paprikarisotto | junger Spinat
Fi,Glu(We)

€ 39



Parkhotel

Oberhausen

Fleisch

Filetsteak vom Deutschen Biorind (200g)

Portweinsauce | Knoblauchspinat

Drillinge gebraten

Mi, Se

€ 52

Entenkeule à l'orange

geschmort | Blutorangensauce

Apfelrotkohl | Trüffelkroketten

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

€ 39

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Champignon à la creme | Röstinchen

Frühlingssalat

Se, Mi, Ei, Sf

€ 34

Hirschrückenmedaillons rosa gebraten

Haselnusscrunch | Wacholderrahmsauce

Selleriepüree | Kartoffelnest | Preiselbeerbirne

Se, Glu(We), Sul, Se

€ 42

Wiener Kalbsschnitzel

Preiselbeeren | Pommes frites | Gurkensalat

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

€ 32

Schmorbraten von der Rinderschaukel

Rotweinsauce | glasierte Gemüse | Spätzle

Se, Ei, Glu(We), Sul

€ 30



Käse und kalte Speisen

Caesar Salad

Romanasalatherzen | Parmesandressing | Croûtons | Grana Padano
Fi, Ei, Sf, Glu(We)

wahlweise mit

5 gebackenen Putenbruststreifen ^{Glu(We), Ei}

Fetakäse | Kalamata Oliven ^{Glu(We)}

3 King Prawns ^{Kre}

€ 22

Picandou Ziegenkäsetaler

Akazienhonig gebläht

Frühlingssalat | Blutorangendressing

Mangokompott

Mi, Sf

€ 20

Ofenkäse vom Saint Albay

Steinofenbaguette | Feigensenf | geröstete Nüsse

Mi, Sf, Nu(Wal, Has)

€ 18



Dessert

Baskische Vanilletarte
Kaffeesahne | Mandelmilcheis
Ei, Glu(We), Mi, Nu(Man)

€ 11

Birne Helene
pochierte Birne | Valrhona Schokoladensauce
Bourbon Vanilleeis
Sul, Mi, Ei

€ 12

Dubaischokolade dekonstruiert
Pistazienparfait | Schokoladenornamente
Engelshaarnest | Honigkaramel | Beeren
Mi, Ei, Glu(We), Nu(Pi)

€ 13

Früchtesorbet
Kirsche | Himbeer | Heidelbeer
Früchte | Prosecco
Mi, Glu(We), Ei, Nu(Pi)

€ 12

Allergenkennzeichnung zur aktuellen Speisekarte

Fi – Fisch	Sf – Senf	Nu(Has) – Haselnuss	Glu(Ger) – Gluten aus Gerste
Kre – Krebstiere	Se – Sellerie	Nu(Man) – Mandeln	Glu(We) – Gluten aus Weizenmehl
Sul – Sulfite	Ses – Sesam	Nu(Wal) – Walnüss	Glu(Ro) – Gluten aus Roggen
Soj – Soja	Scha – Schalentiere	Nu(Cash)-Cashewnuss	Glu(Din) - Gluten aus Dinkel
Kru - Krustentiere		Nu(Pin) – Pinienkerne	Glu(M) – Gluten aus Malz
Mi – Milcherzeugnisse (Laktose)			
Lu – Lupine			
Ei – Eierzeugnisse			