



Parkhotel

Oberhausen

Vorspeisen und Salate	€
9 Datteln im Speckmantel an Wildkräutersalat in Blutorangendressing ^{Sf}	12,00
Westfälischer Schinken an einem Endivien-Apfelsalat mit Sauergemüsekompost und Landbrotcroûtons ^{Glu(We),Sf}	18,00
Flammkuchen Elsässer Art mit Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Schnittlauch und Salattopping ^{Glu(We),Mi,Sf}	15,00
Flammkuchen Greco belegt mit Crème fraîche, Spinat, Knoblauch, Zwiebel und Fetakäsewürfeln ^{Glu(We),Mi}	14,00
Saint Albray Ofenkäse in der Holzschale gebacken mit Steinofenbaguette, Feigensenfsauce und gerösteten Nüssen ^{Mi,Sf,Nu(Wal,Has)}	16,00
Caesar Salad in Parmesandressing mit Knoblauchcroûtons ^{Fi,Ei,Glu(We),Se,Mi,Soj,Ses} und gebackenen Putenstreifen oder mit Kalamata Oliven und Fetakäse	20,00
Suppen	
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch ^{Se,Mi,Ei}	11,00
Kartoffelcremesuppe mit Sellerieschaum und Knusperchip ^{Se,Soj,vegan}	9,00
Ungarische Gulaschsuppe ^{Se}	10,00
Burger	€
Klassischer Bacon-Cheeseburger Vollkornbun, Rinderpatty 225g, Cheddar, Knusperbacon, Burgersauce, Ochsenherztomate, Gurke und Mais Fries ^{Glu(We)Mi,Ei,Sf}	21,00
Hamburger Backfischburger Vollkornbun, Kabeljau im Bierteig, hausgemachte Remoulade, Romanasalat Ochsenherztomate und Zwiebelringe, dazu Mais Fries ^{Fi,Glu(We),Ei}	19,00



Parkhotel

Oberhausen

Fleisch	€
Schmorbraten von der Rinderschaukel in Rotweinsauce mit glasiertem Gemüse und Spätzle ^{Se, Glu(We), Ei, Sul}	27,00
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Gurkensalat ^{Ei, Glu(We), Glu(Din), Glu(Ro)} dazu Champignons à la creme ^{Mi, Se} , Paprika-Perlwiebelsauce ^{Se} oder 2 Spiegeleier ^{Ei}	25,00 + 3,50
Rumpsteak vom Chiemgauer Biorind 200g ^{Mi, Se, Ei} an Portweinsauce mit Knoblauchspinat, Drillingen	40,00
Medaillons von der Putenbrust auf Penne in Paprika-Perlwiebelsauce und Blattsalat ^{Sul, Se, Mi, Glu(We)}	28,00
Steak vom Mangalica-Schweinerücken auf Schwarzbiersauce mit grünem Spargel und Kartoffelkräpfen ^{Sul, Se, Nu(Man), Ei, Mi}	32,00
Fisch	
Gebrautes Wolfsbarschfilet auf Ratatouille und Polentaschnitten ^{Fi, Glu(We), Se, Mi, Ei}	32,00
6 gegrillte Riesengarnelen ^{Kru, Glu(We), Sf, Ei, Mi} mit Knoblauch-Kräutermayonnaise, Baguettebrot und Frühlingssalaten	33,00
Pasta, Snacks und Fingerfood	
Spaghetti Bolognese mit fruchtiger Rindfleischsauce, Parmesankäse und Blattsalaten ^{Glu(We), Se}	18,00
Halbmondravioli à la Genovese gefüllt mit Basilikumpesto auf einer Tomatensauce mit gebackenem Rucola ^{Glu(We), Ei}	20,00
Spareribs in hauseigener BBQ Marinade gebacken mit Whiskey-Barbequesauce, Pommes frites und Coleslaw ^{Se, Sf, Mi}	22,00
Fingerfoodplatte gebackene Mini Frühlingsröllchen, Zwiebelringe, knochenfreien, panierten Chickenwings, Garnelen, Chili-Cheese-Poppers und Nachos, dazu Sour Creme und Salsa ^{Glu(We), Se, Mi}	17,00
Oberhausener „Bütterken“-Platte Blutwurst, Pfefferbeißer, Westfälischer Schinken, Leberwurst, Gouda, Paderborner Landbrot, Butter und Sauergemüse ^{Sf, Ei}	18,00



Parkhotel

Oberhausen

Dessert	€
Birne Helene in Süßwein pochierte Birne mit Valrhona-Schokoladensauce, Vanilleeis <small>Sul,Mi,Nu(Wal),Ei</small>	12,00
Dubaischokolade dekonstruiert Pistazienparfait, Schokoladenornamente, Engelshaarnest und Honigkaramell <small>Mi,Ei,Glu(We),Nu(Pi)</small>	13,00
Baskische Vanilletarte mit Kaffeesahne und Mandelmilcheis <small>Mi,Ei,Glu(We),Nu(Pin)</small>	11,00

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	Kru – Krustentiere	Scha - Schalentiere

Gültig ab 18.02.2025