



Parkhotel

Oberhausen

>> Vorspeisen <<

Nocken vom gebeizten Lachstatar

Sauce Lidingoe | Pumpermickel | Gartengurke | Feldsalat

Kru,Mi,Se,Sf,Glu(We),Ei

€ 19

Carpaccio vom Biorinderfilet

Trüffelcreme | Salzmandel | Pecorino | Rucola-Kressesalat

Mi,Nu(Man),Sf

€ 18

Fächer von kaltgeräucherter Gänsebrust

Chutney von karamellisierter Zwiebel | Feldsalatbukett

Apfel-Haselnussdressing | geröstetes Brioche

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

€ 21

Fein geschnittene gekochte Rote Beete

Salzmandel | veganer Parmesan | Balsamico Crema

Rucola-Kressesalat

Nu(Man),Sf,vegan

€ 16

Hausgemachte Quiche Lorraine

Mürbeteigarte | Speck | Zwiebel | Royal | Belper Knolle

Mi,Glu(We),Ei

€ 15

Crudo von geräuchertem Hirschschinken

Kartoffelwaffel | Meerrettichschmand | Feldsalat | Apfel-Haselnussdressing

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

€ 20



Parkhotel

Oberhausen

>> Suppen <<

Cremesuppe vom Butternutkürbis

Mandelmilch | Steirisches Kernöl | geröstete Kürbiskerne | Kürbissuppe

Se, Glu(We), Nu(Man), vegan

€ 11

Pürierte Kartoffelsuppe von Kösters Knolle

Rauchforelle | Backerbsen | Gemüsewürfel | Meerrettichschaum

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

€ 10

Kraftbrühe von der Oldenburger Ente

Crêpesroulade | Trompetenpilz | Apfelwürfel

Se, Ei, Glu(We), Mi

€ 13

>> Salatspezialitäten <<

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 Kru

€ 22

Große Salatbowl

Rohkostsalate | Blattsalate der Saison | Balsamicovinaigrette
gebeizter Lachs | Kösters Wiesenei | Sauce Lidingoe

Sf, Mi, Ei

€ 23



Parkhotel

Oberhausen

>> Vegetarisch/vegane Gerichte <<

Cremige Polenta

Linsengemüse | gebratener Fenchel | Schnittlauchöl
Kräutersträußchen

Se,vegan

€ 19

Ravioloni

Ziegenkäsefüllung | Kürbissauce | Marone | Walnuss
Steirisches Kernöl | gebackene Petersilie | Muskatblüte

Glu(We),Mi,Se,Nu(Wal)

€ 20

Spaghetti al Tartufo

Spaghettest | Trüffelsahne | frisch gehobelter Wintertrüffel

Mi,Glu(We)

€ 22

>> Fisch <<

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Weißweinschaum | Zitronen-Ingwerrisotto | Romanesco | Kapern-Olivenrelish

Fi,Glu(We),Mi,Se

€ 36

6 Riesengarnelen am Spieß

Rispen tomate | Knoblauch | Spaghetti | Grana Padano | Olivenöl

Kru,Glu(We),Mi

€ 38

Gegrilltes Fjordlachsmedaillon

Rieslingrahmkraut | Rote Rüben-Kartoffelstampf | marinierte Kresse

Fi,Glu(We),Sul,Mi

€ 35



Parkhotel

Oberhausen

>> Fleisch <<

Pariser Pfeffersteak vom Biorinderfilet (200g)

Cognacrahm | Kartoffel-Schalottengratin | bunter Beilagensalat

Mi, Se, Sf, Ei

€ 52

Geschmorte Hirschbäckchen

Wacholder-Rosmarinsauce | Blumenkohlcreme | Kartoffelbaumkuchen

Se, Mi, Ei, Glu(We), Sf, Sul

€ 34

Filetmedaillons vom Ibericoschwein

Balsamicojus | schwarzer Knoblauch | Süßkartoffelpüree
karamellisierte Pastinake

Se, Mi

€ 40

Gegrillte Perlhuhnbrust Supreme

Sternanissauce | Karotten in Orangenreduktion | Gnocchi

Se, Glu(We), Sul, Se, Mi

€ 39

Original Wiener Kalbsschnitzel

Preiselbeeren | Pommes frites | Trüffelmayonnaise | Gurkensalat

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

€ 32

Gulasch von Reh, Wildschwein und Hirsch aus heimischen Wäldern

Portwein-Preiselbeersauce | winterliche Aromen

Maronen-Marzipanpüree | Semmelknödel

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

€ 35

Geschmorte Keule von der Oldenburger Gans

Apfel-Zwiebelsauce | Rosenkohl | Maronen | Kartoffelknödel

Mi, Ei, Glu(We)

€ 27

Knusprige Oldenburger Gänsebrust aus dem Ofen

Apfel-Zwiebelsauce | Apfelrotkohl | Maronen | Kartoffelknödel

Mi, Ei, Glu(We)

€ 32



Parkhotel

Oberhausen

>> Dessert <<

Churros

Brandteig-Gebäck | Zimt | Zucker | Nuss-Nougat-Sauce

Glu(We),Nu(Man),Nu(Pi),Nu(Has),vegan

€ 10

Omas Bratappel

Marzipan | Rumrosinen | Zimt | Butter | Mandeln | warme Vanillesauce

Nu(Man),Mi,Ei

€ 11

Parfait von Nüssen und weißer Schokolade

Eierlikörschaum | Moccasauce

Mi,Ei,Nu(Pi),Nu(Wal),Nu(Has)

€ 13

Winterliche Eisauswahl

Drei Kugeln nach Wahl

Sahne | Crocq Mandeln | Karamellblätterteig

Eis zur Wahl:

Ceylon Zimt | Valrhona Haselnuss-Schokolade | Pinien-Honig

Rum Rosine | Lebkuchen | Spekulatius

Mi,Ei,Nu(Pi),Nu(Man),Glu(We),Nu(Has),Nu(Pin)

€ 12

Dreierlei vom Käsebrett

Cremiger Almkäse | Briecken | Saint Albray

Walnusskerne | Feigensenf | Pumpernickel | Butter

Mi,Sf,Nu(Wal)

€ 18

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

Glu(Ger)-Gluten aus Gerste Glu(M)-Gluten aus Malz,

Mi-Milcherzeugnisse (Laktose) Glu(We)-Gluten aus Weizenmehl

Scha-Schalentiere Kru-Krustentiere