

Wenn Sie Appetit auf ein saftig gebratenes Steak haben, dann empfehlen wir Ihnen gerade das Richtige: (What about a nice juicy grilled steak, here is what we offer:)

<i>Putensteak</i> chicken steak	220g	13,50 €
<i>Schweinefilet</i> pork fillet	220g	15,50 €
<i>Entrecôte</i> sirloin steak	250g	19,50 €
<i>Filetsteak</i> fillet steak	250g	26,50 €
<i>Rib-Eye-Steak</i> Ribeye steak	300g	23,50 €

Bitte wählen Sie Ihre Sauce zum Steak: (Please choose a sauce to go with the steak)

<i>„Maitre d’hôtel“</i> mit zartschmelzender Kräuterbutter (a slow melting herb butter)	1,80 €
---	--------

<i>„Mexikaner-Sauce“</i> eine rassige Sauce aus Tomaten, Champignons, Pepperoni und Speckstreifen (hot and spicy sauce with mushrooms and pepperoni)	2,10 €
---	--------

<i>„Sauce Bearnaise“</i> Bearnaise sauce	2,10 €
---	--------

<i>„Pfeffersauce“</i> pepper sauce	2,10 €
---------------------------------------	--------

dazu reichen wir zur Wahl: (you may choose between)

<i>eine Backofenkartoffel mit Kräuterquark (baked potatoes with curd cheese with herb)</i>	3,00 €
--	--------

<i>oder Pommes frites</i> (or chips)	3,00 €
---	--------

<i>oder Röstkartoffeln</i> or fried potatoes	3,00 €
---	--------

<i>dazu empfehlen wir einen kleinen Beilagen-Salat</i> (small salad)	4,50 €
---	--------

Unsere Burgerpatties werden frisch aus dem Roastbeef des argentinischen Angusrind hergestellt. (Our burgerpatties are freshly prepared of Argentine angus roast beef.)

<i>Parkhotel Burger</i> mit Tomaten, Gurken, Salat und Röstzwiebeln dazu eine Cocktailsauce und Pommes frites (Parkhotel Burger - with tomatoes, cucumbers, salad and fried onions served with cocktail sauce and French fries)	13,50 €
---	---------

Country Burger

mit Käse, Bacon, Setzei und Barbecuesauce

serviert mit Countrypotatoes

(Country burger - with cheese, bacon, fried egg and barbecue sauce
we served with country potatoes)

Schweinerückenschnitzel „Kaffeehaus“

12,50 €

mit Baconscheiben und Setzei

dazu Gemüsebündchen und Pommes Frites

(Pork escalope "Coffeehouse" with bacon and a fried egg served with vegetables and chips)

Försterschnitzel

13,50 €

mit frischen Champignons und Sahnesauce

dazu reichen wir Pommes frites

(Pork escalope "forester"

with fresh mushrooms, cream sauce and French fries)

Schweinerückenschnitzel - überbacken

14,50 €

mit frischen Champignons und Zwiebeln

servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark

(Pork escalope -gratinatedgratinated

with fresh mushrooms and onions served with rosemary potatoes and quark with herbs)

Paprikaschnitzel

11,50 €

mit Paprikarahmsauce und Kroketten

(Sweet Pepper Pork escalope with sweet pepper cream sauce an croquettes)

Schweinegeschnetztes „Züricher Art“

21,50 €

Zarte Streifen von der Schweinelende mit frischen Champignons und Zwiebeln in Rahm, serviert mit Bandnudeln und einem kleinen Salat

(Shredded pork "Zurich style" Shredded pork fillet in a mushroom-onion sauce served with noodles and a salad)

„Grottengrillteller“

21,50 €

Drei Filetstückchen am Spieß mit Baconscheiben und Setzei

dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und einem gemischtem Salat

("Mixed grill" three different fillets on a spit with slices of bacon and a fried egg served with fried potatoes, herb butter and a mixed salad)

Kalbsleber „Berliner Art“

18,50 €

mit Apfelringen, Zwiebeln und Kartoffelschnee

(Liver „Berlin style“ with fried apple rings and onion rings served with smashed potatoes)

Rekonstruierte Rinderroulade vom Roastbeef

19,50 €

an Gemüsebündchen mit Röstzwiebeln, Gewürzgurken

Baconchips und Herzoginkartoffeln

(Reconstructed beef olive from Roastbeef on a vegetable bundle with onions, gherkins, bacon chips and duchesse potatoes)

Bardiertes Schweinefilet, gefüllt mit Pflaumen

17,50 €

an fein abgeschmeckter Rotweinsauce

serviert mit Romanesco and croquettes

(Pork fillet wrapped in bacon filled with plums

with red wine sauce, romanesco and potato croquettes)

Putenroulade mit Gemüse und Schmand gefüllt

24,50 €

mit Bacon bardiert

dazu reichen wir Romanesco und Kroketten

(Turkey roulade filled with vegetables and sour cream

wrapped with bacon, we served with romanesco and croquettes)

Tortellini

8,90 €

mit geschwenktem Lauch, Tomaten und Kochschinken

verfeinert mit Oregano, Weißwein und Parmesankäse

(Tortellini with fried leeks, tomatoes and ham with oregano, white wine and Parmesan cheese)

<p><i>Gegrillter Wildlachs</i> auf Kräuterrisotto an Rosmarin-Ingwer-Schaum (Grilled wild salmon on herb Risotto on a rosemary-ginger-foam)</p>	23,50 €
<hr/>	
<p><i>Gebratenes Zanderfilet auf Zitronenschaum</i> mit Avocadopüree und Schwenkkartoffeln (Shallow fried pike-perch on lemon foam with avocado puree and potatoes)</p>	19,80 €
<hr/>	
<p><i>Gebratene Matjesfilets</i> mit Apfel- und Zwiebelringen dazu grüne Bohnen und Röstkartoffeln (Fried Herring filets with apple rings and onion rings green beans and fried potatoes)</p>	14,50 €
<hr/>	
<p><i>Gebratene Riesengarnelen</i> dazu Bandnudeln mit getrockneten Tomaten und Lauch in Basilikumpesto (Fried prawns on noodles with dried tomatoes and leek in Basilpesto)</p>	18,50 €
<hr/>	
<p><i>Rote Grütze</i> Zartschmelzendes Vanilleeis auf Roter Grütze (Red fruit jelly vanilla ice cream on Red berry compote)</p>	3,90 €
<hr/>	
<p><i>„Kleines Bärchen“</i> Rote Grütze mit geeistem Joghurt und Fruchteis "Little bear" Red fruit jelly made from yogurt and fruit</p>	4,30 €
<hr/>	
<p><i>„Zarte Verführung“</i> Eispraline mit Mousse Vanille und Obstsalat "Gentle Seduction" (ice cream with vanilla mousse and fruit salad)</p>	4,90 €
<hr/>	
<p><i>Eispraline "Tartufo"</i> mit Vanillesauce (Ice truffle with Vanilla sauce)</p>	4,90 €