

Suppe und Vorspeise
Soup and starter

Kürbissuppe
Pumpkin soup
€ 7,90

Carpaccio von der Barbarie Entenbrust
-Sous-Vide gegart-
an Sauce Cumberland
auf gebackenem Rucola mit Orangenfilets und Walnüssen
Carpaccio from Barbarie duck breast
-cooked Sous-Vide-
with Cumberland sauce
on backed rocket with orange fillets and walnuts
€ 13,50

Hauptgericht
Main Course

Frischer Braunkohl
mit Bregenwurst, Kassler und Bauchfleisch
dazu Salzkartoffeln und Senf
Fresh kale
with fresh sausage, smoked pork and pork belly
served with boiled potatoes and mustard
€ 16,50

Wildbratenteller „Parkhotel“
an Wacholdersauce
serviert mit Rosenkohl und Semmelknödeln
Venison roast platter "Parkhotel"
with juniper sauce
served with brussel sprouts and bread dumplings
€ 28,80

M
O
N
A
T
S
S
P
E
Z
I
A
L

M
O
N
A
T
S
S
P
E
Z
I
A
L

Schweinemedallions

an roter Pfeffersauce
dazu Steckrübengemüse und Butterkartoffeln

Pork medallions

*on red pepper sauce
with turnip vegetables and butter potatoes*

€ 24,30

Maishähnchenbrust „Supreme“

mit Kräutersauce
auf geschmorten Pastinaken
dazu reichen wir Schupfnudeln

Corn chicken breast “Supreme”

*with herb sauce
served with braised parsnips and Schupfnudeln*

€ 25,40

Zwiebelschnitzel

Schweinerückenschnitzel
überbacken mit Zwiebeln, Champignons und Käse
dazu Bratkartoffeln

Onion escalope

*Pork loin escalope
gratinated with onions, mushrooms and cheese
served with fried potatoes*

€ 20,90

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

an Speckbohnen und Risolée kartoffeln

Boiled beef with horseradish sauce

with bacon beans and risolee potatoes

€ 19,80

Hauptgericht

Main Course

Gepökelter Krustenbraten

an Braunschweiger Mumme Sauce

auf Weißkohlgemüse

dazu reichen wir Semmelknödel

Salted crusty pork roast

with Braunschweiger Mumme sauce

on white cabbage

served with bread dumplings

€ 21,40

Winterkabeljau

mit Maronensauce

auf geschmortem Wirsingkohl

mit Rosmarinkartoffeln

Winter cod

with chestnut sauce

on braised savoy cabbage

served with rosemary potatoes

€ 28,40

Chili sin Carne

-vegetarisch-

Chili sin Carne

-vegetarian-

€ 18,40

Dessert

Dessert

Brombeermousse

mit Schokoladensauce

Blackberry mousse

with chocolate sauce

€ 7,90

M
O
N
A
T
S
S
P
E
Z
I
A
L