

Suppe und Vorspeise
Soup and starter

Steinpilzcreme
Mushroom soup
€ 8,40

Kürbissuppe
Pumpkin soup
€ 7,90

Geräuchertes Forellenfilet
auf Salatbett mit Sahnemeerrettich dazu Baguette und Butter
Smoked trout filet
on a bet of salad with creamed horseradish sauce,
baguette and butter
€ 14,80

Hauptgerichte
Main Courses

Winterlicher Salat
mit Birnenspalten und Walnusskernen
Winter mixed salad
with pear wedges and walnuts
€ 23,90

Frischer Braunkohl
mit Kassler und frischer Bregenwurst, dazu Senf und Salzkartoffeln
Fresh Kale
with smoked pork and fresh sausage
served with mustard and boiled potatoes
€ 18,50

Harzer Hirschragout
mit Spätzle und Rotkohl
Venison ragout
with spaetzle and red cabbage
€ 25,40



S
A
I
S
O
N
A
L





S
A
I
S
O
N
A
L



Wildbratenteller „Parkhotel“

Kombination aus Hirsch- und Wildschweinbraten
an Wacholdersauce mit Pfifferlingen,
dazu eine gefüllte Williams Birne,
Rosenkohl und Semmelknödel

Venison roast platter “Parkhotel”

*Combination of venison and wild boar roast
with chanterelles, brussel sprouts and bread dumplings*
€ 28,50

Entenkeule an Orangensauce

serviert mit Rotkohl und Semmelknödel

Duck leg with orange sauce

served with red cabbage and bread dumplings
€ 23,50

Medaillons vom gegrillten Wildschweinrücken

auf Rahmwirsing
serviert mit Preiselbeersauce
und Macaire Kartoffeln

Medallions of grilled wild boar

*with cream savoy cabbage, cranberry sauce
served with Macaire potatoes*
€ 31,50

Tafelspitz an Meerrettichsauce

dazu Bohnenbündchen und Salzkartoffeln

Prime boiled beef with horseradish sauce

served with green beans and boiled potatoes
€ 19,80

Hauptgerichte

Main Courses

Zwiebelschnitzel

mit Zwiebel und Champignons überbacken
dazu Bratkartoffeln

Onion escalope

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

€ 21,60

Gebratenes Seeteufelfilet

an Kräutersauce
auf Artischocken
mit Salzkartoffeln

Fried anglerfish fillet

*with herb sauce on artichokes
served with boiled potatoes*

€ 24,90

Desserts

Desserts

Apfelküchle

Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Sahne

Apple fritters

Baked apple rings with vanilla ice cream and whipped cream

€ 7,50

„Nussküsschen“ Drei Kugeln Walnusseis

mit Walnusskernen, Schokoladensauce und Sahne

“Nut Kisses” three scoops of walnut ice cream

with walnut seeds, chocolate sauce and whipped cream

€ 6,90



S
A
I
S
O
N
A
L

