

Liebe Gäste,



alle in dieser Karte angebotenen Speisen werden erst nach Vorliegen Ihrer Bestellung zubereitet. Bitte haben Sie Verständnis, wenn Ihre Bestellung -je nach Umfang- ein wenig Zeit in Anspruch nimmt. Unsere Küchenmannschaft bedankt sich im Voraus für Ihre Verständnis. Wählen Sie nach Ihrem Geschmack die Gerichte aus, die wir aus regionalen und internationalen Küchen zusammengestellt haben.

Über das ganze Jahr verteilt finden Sie auch saisonale Gerichte und kulinarische Spezialitäten.

Dazu empfehlen wir Ihnen einen edlen Tropfen aus unserem gepflegten Weinkeller, ein frisch gezapftes Pils oder ein gut gekühltes Getränk aus unserem alkoholfreien Angebot.

Sollten Sie von Lebensmittelallergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal vor Ihrer Speisenbestellung an. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe. Darüber hinaus führen wir eine Informationsmappe, in der die Verwendung der allergenen Zutaten dokumentiert ist und die jederzeit zentral an unserer Rezeption eingesehen werden kann!

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Beilagen-Änderungen einen kleinen Aufschlag von € 1,00 pro Gericht erheben.

Für Gästegruppen ab 10 Personen behalten wir uns vor, eine Auszugskarte zu reichen.

Planen Sie eine Festlichkeit? Gerne informieren wir Sie über unsere Möglichkeiten und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot zu fairen Preisen.

Besuchen Sie uns auch im Hotel „Zum Starenkasten“ in Braunschweig
Tel.: 0531-289240

Veranstaltungsräume für bis zu 100 Personen, Restaurant, Biergarten
und 55 Hotelzimmer.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und schöne Stunden bei uns.

Ihre Familie Hoffmann

und das Team vom Parkhotel „Altes Kaffeehaus“

W
I
L
L
K
O
M
M
E
N



Suppe und Vorspeise
Soup and starter

Klare Fleischbrühe

mit Eierstich, Suppenfleischklößchen und Gemüsestreifen

Beef consomme

with thin slices of vegetables, egg and meat balls

€ 7,50

Tomatencreme

mit frischen Kräutern -vegetarisch-

Tomato soup

with fresh herbs -vegetarian-

€ 7,90

Gegrillte Ochsentomate

mit Hirtenkäse überbacken auf Salatnest

dazu gebratene Champignons

sowie Vinaigrette, Baguette und Butter

Fried Oxtomate

with flambéed shepherd's cheese in a salad nest

served with sautéed mushrooms

with baguette and butter

€ 14,80

U
N
S
E
R
E

K
L
A
S
S
I
K
E
R

U
N
S
E
R
E
K
L
A
S
S
I
K
E
R

Vitaminteller

Großer Salat mit gebratenen Putenstreifen
und geschwenkten Champignons mit Sauce Vinaigrette
dazu reichen wir Baguette und Butter

Vitamin plate

*Large salad with fried turkey strips
and sautéed mushrooms with vinaigrette sauce
served with baguette and butter*

€ 23,90

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

House made sour pork

with remoulade sauce and fried potatoes

€ 17,80

Camembert im Backteig gebacken

an einer Salatgarnitur, dazu Preiselbeeren,
gerösteter Toast und Butter

Fried camembert in batter

garnished with salad and with cranberry sauce, toast and butter

€ 12,50

Lessingstädter Currywurst ²

an einer fruchtigen Tomaten-Curry-Sauce,
dazu knusprige Pommes Frites

Currywurst with French fries

€ 12,50

Schweineschnitzel „Schöne Jägerin“

aus dem Schweinerücken mit frisch gebratenen Champignons
und Rahmsauce, dazu Crunch Pommes

Pork escalope "hunter style"

with freshly fried mushrooms and cream sauce and chips

€ 19,50

Cordon Bleu

aus dem Schweinerücken, mit Käse und Kochschinken gefüllt,
serviert mit feinen Erbsen in Sahnesauce und Kroketten

Cordon bleu from pork

*Filled with ham and cheese, served with cream peas
and croquettes*

€ 23,50

„Grottengrillteller“

Drei Medaillons von Pute, Schwein und Rind,
Nürnberger Rostbratwurst und Setzei an einer Salatgarnitur
dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Mixed Grill

*medallions of turkey, pork and beef,
sausage and fried egg,
served with fried potatoes, herb butter
and garnished with salad*

€ 28,50

**Zartes Rumpsteak auf Schmorzwiebeln
und frischen Champignons**

gereicht mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

rump steak on braised onions and fresh mushrooms

served with herb butter and fried potatoes

€ 32,50

U
N
S
E
R
E

K
L
A
S
S
I
K
E
R

U
N
S
E
R
E

K
L
A
S
S
I
K
E
R

Schweinegeschnetztes „Züricher Art“

Zartes Geschnetztes aus der Schweinelende
mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce
dazu Rösti

Pork Stripes „Zurich Style“

*tender stripes of pork loin
with onions and mushrooms in a cream sauce
served with hash brown*

€ 25,40

Cesar Salat

mit Riesengarnelen, Roma Salat mit Cesar Dressing
mit Kapern und Parmesan
dazu Baguette und Butter

Cesar salad with king prawns

*lettuce with cesar dressing with capers and
Parmesan cheese served with baguette and butter*

€ 24,80

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten
serviert mit Salzkartoffeln

Plaice fillet „Finkenwerder Style“

*fried in butter with bacon and onions
served with boiled potatoes*

€ 23,50

-Inklusivpreise-

U
N
S
E
R
E
K
L
A
S
S
I
K
E
R

Vegetarische Mini Maultaschen

in einer Curry-Gemüse-Pfanne
mit Kaiserschoten, Paprika, Brokkoli und Möhren

Vegetarian Mini Pastys

*in a curried vegetable stir-fry with snow peas,
peppers, broccoli and carrots*

€ 17,80

Vegetarisches Blumenkohl-Käse-Medaillon

auf einer Pilzpfanne in Wacholder-Preiselbeer-Rahm
serviert mit Schupfnudeln

Vegetarian cauliflower and cheese medallion

*on mushrooms pan in juniper and cranberry cream
served with potato dumplings*

€ 17,80

Dessert
Dessert

Rote Grütze

mit Vanillesauce und Sahne

Wildberry-jelly

on vanilla sauce with whipped cream

€ 7,30

Gemischtes Eis (Mövenpick)

Schokoladen-, Vanille-, und Erdbeereis mit Sahne

Mixes Ice cream

*chocolate, vanilla and strawberry ice cream
with whipped cream*

€ 7,50