PARK HOTEL
ALTES KAFFEEHAUS

Regionale & Herbstliche Klassiker

MONATSSPEZIAL

Suppe und Vorspeise
Soup and starter

Kürbissuppe
verfeinert mit gerösteten Kürbis-kernen
Pumpkin soup
with rosted pumpkin seeds
€ 6,20

Hauptgerichte
Main Courses

Frischer Braunkohl
mit frischer Bregenwurst und einer saftigen Scheibe vom Kasseler-Nacken, dazu Salzkartoffeln und mittelscharfer Senf
Fresh Kale
with a cooked sausage and smoked pork loin with salted potatoes and mustard
€ 18,90

Wildbraten-Teller „Tradition“
Kombination aus zart geschmorter Hirsch- und Wildschweinkeule an feiner Pfifferling-Wacholdersauce, dazu in Speck geschwenkter Rosenkohl, krosse Kroketten und eine feine mit Wild-Preiselbeeren gefüllte Williams-Birne
Traditional Wild Roast
combination of deer and wild boar with chanterelle juniper berry sauce served with brussel sprouts, croquette potatoes and a pear filled with cranberries
€ 28,80

Knusprige Barbarie-Entenkeule
serviert mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl und Semmelknödel
Crispy leg of barbarie duck
served with apple-red cabbage and home made bread dumplings
€ 24,80

-Inklusivpreise-

PARK HOTEL
ALTES KAFFEEHAUS

PARK HOTEL
ALTES KAFFEEHAUS

MONATSSPEZIAL

Feines aus Wald & Flur

Hauptgerichte
Main Courses

Zartes Geschnetzeltes vom Wildschweinrücken
kurz gebraten, mit Maronen und Zwiebeln in einer leichten Sherry-Rahmsauce, dazu scharf angebratene Schupfnudeln und eine mit Wildpreiselbeeren gefüllte Williams-Birne
Chipped wild boar
in a chestnut and onion-sherry sauce
with fried Schupfnudeln
with a pear filled with cranberries
€ 30,60

Würziges Wildpfeffer „Jäger Art“
Geschmortes Edelragout vom Hirsch
mit Paprika, Lauch, Champignons
und grünem Pfeffer in tomatisierter Wildsauce
angerichtet in cremigem Kartoffelstampf
und getoppt mit frisch gebratenen Kräuterseitlingen
Spicy peppered wild “hunter style”
braised venison ragout with peppers, leek, mushrooms
and green pepper in a tomatoe-game sauce
served with smashed potatoes and a fried herbchar
€ 27,60

vegetarisch

Gebratene Serviettenknödel-Scheiben
in goldbrauner Butter
auf einem rahmigen Waldpilz-Ragout in Sherryrrahm
garniert mit knusprig gebratenem Rucola
Slices of fried napkin dumplings
on a creamy ragout of wild mushrooms and sherry
topped with fried rocket salad
€ 17,20

-Inklusivpreise-

PARK HOTEL
ALTES KAFFEEHAUS

PARK HOTEL
ALTES KAFFEEHAUS

vegetarisch

Hauptgerichte
Main Courses

Geflammte Kürbis-Spätzle „Alpenblick“
in Butter geschwenkte Spätzle auf einem cremigen Hokkaido-Kürbisragout in feinem Weißwein-Frischkäse-Rahm
überbacken mit geflammtem Schweizer Käse
bestreut mit knusprig gerösteten Kürbiskernen
Flamed Pumkin -flour-dumplings-
flour dumplings fried in butter on a creamy Hokkaido pumpkin ragout with white wine curdcheese sauce,
and with gratinated swiss cheese and pumpkin seeds
€ 17,50

MONATSSPEZIAL

Desserts
Desserts

Warme Apfelküchle
im Zimt-Zucker-Mantel
serviert mit einer Kugel cremigen Vanilleeis
Warm apple fritters
in a cinnamon-sugar coating
served with a scoup of vanilla icecream
€ 7,90

-Inklusivpreise-

PARK HOTEL
ALTES KAFFEEHAUS