

**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	14,50 €
<i>Schweinefilet</i> pork fillet	220g	16,50 €
<i>Entrecôte</i> sirloin steak	250g	20,50 €
<i>Filetsteak</i> fillet steak	250g	27,50 €

---

**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>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)	5,20 €

---

<i>Schweinerückenschnitzel „Kaffeehaus“</i> mit Baconscheiben und Setzei dazu Gemüsebündchen und Pommes Frites (Pork escalope "Coffeehouse" with bacon and a fried egg served with vegetables and chips)	13,50 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

---

<i>Jägerschnitzel</i> mit frischen Champignons in Sahnesauce dazu reichen wir Pommes frites (Pork escalope "forester" with fresh mushrooms, cream sauce and French fries)	13,50 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

---

<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken</i> reichen wir mit Rahmerbsen und Kroketten (Cordon bleu from pork, served with cream peas and croquettes)	17,50 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

---

<i>Schweinerückenschnitzel - überbacken</i> mit frischen Champignons und Zwiebeln servieren wir mit Risoleekartoffeln und Kräuterquark (Pork escalope -gratinatedgratinated with fresh mushrooms and onions served with risolee potatoes and quark with herbs)	14,50 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

---

<b>"Jägertopf"</b>	26,50 €
Geschnetzeltes von Rinderfiletspitzen mit Paprika, Champignons und Zwiebeln verfeinert mit Jägermeister, servieren wir mit Spätzle ("Hunters" slices of beef fillet with peppers, mushrooms and onions refined with Jägermeister, we serve with Spaetzle)	
<b>Grillteller „Parkhotel“</b>	20,50 €
Kleines Rumpsteak, Putensteak, Krakauer und Bratwurst mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln (Grill plate "Parkhotel" - small rump steak, turkey steak, krakauer and sausage with herb butter, braised onions and fried potatoes)	
<b>Kalbsleber "Berliner Art"</b>	21,50 €
mit Apfelringen, Zwiebeln und Kartoffelschnee (Liver „Berlin style“ with fried apple rings and onion rings served with smashed potatoes)	
<b>Bardiertes Schweinefilet, gefüllt mit Pflaumen</b>	19,50 €
an fein abgeschmeckter Rotweinsauce serviert mit Romanesco und Kartoffelkroketten (Pork fillet wrapped in bacon filled with plums with red wine sauce, romanesco and potato croquettes)	
<b>Gegrillte Barbarie Entenbrust auf geschmortem Apfelwirsing</b>	24,50 €
reichen wir mit Orangensauce und kleinen Klößchen (Grilled Barbarie duck breast on stewed apple savoy cabbage served with orange sauce and small dumplings)	
<b>Bandnudeln an französischem Gemüse</b>	14,50 €
mit Hähnchenbruststreifen und Parmesan (Noodles with French vegetables with stripes of chicken breast and Parmesan)	
<b>Gegrillter Wildlachs</b>	22,50 €
auf Lauchbett mit Zitronen-Sauce und Risoleekartoffeln (Grilled wild salmon on a bed of leeks with lemon-sauce and risolee potatoes)	
<b>Riesengarnelen auf Bandnudeln</b>	19,50 €
mit Schinkensahnesauce und Basilikum (King prawns on noodles with a ham cream sauce and basil)	
<b>Gebratenes Zanderfilet auf tomatisierter Kräutersauce</b>	23,50 €
mit Zucchini Gemüse und Schwenkkartoffeln (Shallow fried pike-perch on tomato herb sauce with courgette and potatoes)	
<b>Gebratenes Doradenfilet auf Blattspinat</b>	25,50 €
reichen wir mit Calvados-Sauce und Salzkartoffeln (Shallow fried Doradenfilet on spinach leaves we serve with calvados sauce and boiled potatoes)	
<b>Rote Grütze</b>	4,20 €
Zartschmelzendes Vanilleeis auf Roter Grütze (Red fruit jelly vanilla ice cream on Red berry compote)	
<b>Crème Brulée an cremigem Vanilleeis</b>	5,50 €
(Crème brulée on vanilla ice cream)	
<b>Eispraline "Tartufo"</b>	5,20 €
mit Vanillesauce (Ice truffle with Vanilla sauce)	
<b>Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne</b>	6,50 €
(Battered Apple Cakes with vanilla ice cream and cream)	

*Dialog von Mousse Vanille und Mousse au Chocolate*  
an Saucenspiegel  
(Dialogue of vanilla and chocolate mousse on a creamy sauce)

6,50 €