

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>Vegetarisches Rösti</i> Berner Rösti mit französischem Gemüse und Käse gratiniert (Vegetarian Berner hash brown with French vegetables and cheese gratinated)	12,90 €
--	---------

<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 €
--	---------

"Jägertopf"	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)	
Schweineschnitzel "au four"	13,50 €
mit Ragout Fin gratiniert dazu Pommes frites (Pork escalope "au four" with ragout fin au gratin with chips)	
Grillteller „Parkhotel“	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)	
Kalbsleber "Berliner Art"	21,50 €
mit Apfelringen, Zwiebeln und Kartoffelschnee (Liver „Berlin style“ with fried apple rings and onion rings served with smashed potatoes)	
Putenroulade mit Gemüse-Frischkäse-füllung	19,50 €
auf Gemüsesafranreis mit Kräutersauce (Turkey roulade with a vegetable and cream cheese filling on vegetable saffron rice with herb sauce)	
Schweinemedallions auf Pestonudeln	14,50 €
mit Tomaten-Mozzarella überbacken (Pork medallions on pesto noodles gratinated with tomato mozzarella)	
Bandnudeln an französischem Gemüse	14,50 €
mit Hähnchenbruststreifen und Parmesan (Noodles with French vegetables with stripes of chicken breast and Parmesan)	
Sechs Garnelen auf Bandnudeln	19,50 €
mit Tomaten und Lauch in Basilikum-Pesto (Six Shrimps on a tagliatelle noodles with tomatoes and leek in a basil pesto)	
Gebratenes Zanderfilet auf tomatisierter Kräutersauce	23,50 €
mit Zucchini Gemüse und Schwenkkartoffeln (Shallow fried pike-perch on tomato herb sauce with courgette and potatoes)	
Fisch-Reis-Pfanne	25,50 €
Verschiedene Sorten Edelfisch mit Garnelen und Muscheln in einer Gemüsereispfanne mit Safran (Fish Rice pan - various kinds of noble fish with shrimps and mussels in a vegetable rice pan with saffron)	
Rote Grütze	4,20 €
Zartschmelzendes Vanilleeis auf Roter Grütze (Red fruit jelly vanilla ice cream on Red berry compote)	
Crème Brulée an cremigem Vanilleeis	5,50 €
(Crème brulée on vanilla ice cream)	
Eispraline "Tartufo"	5,20 €
mit Vanillesauce (Ice truffle with Vanilla sauce)	
Schokoküchle mit Vanilleeis	5,90 €
(Chocolate cup cake with vanilla ice cream)	