

Vorspeisen

Starters

Feurige Bananensuppe mit gebackener Garnele^{D,K,I,2,3} 7,50 €

Fiery banana soup with baked shrimp

Klare Hühnerbrühe mit Zitronengras und Gemüsejulienne^E 5,50 €

Clear chicken broth with lemon grass and vegetables julienne

Tomaten- Brot Salat im Rucolabeet mit Mozzarella^{D,I} 8,50 €

Panzanella with mozzarella on a bed of rocket

**Lachstatar in der Gurkenkrone auf Wildkräutersalat^{B,D,L,2}
mit Zitronenglace** 9,50 €

Tatar of smoked salmon in with cucumber, wild herbal salad and lemon glaze

Klassiker

Classics

**Clubsandwich ^{A, I, L} mit krossem Speck, Spiegelei ^A, gebratener Putenbrust,
Tomaten, Gurken und Süßkartoffelpommes ^{1,7}** 15,50 €

Club sandwich with crispy bacon, fried egg, fried turkey breast, tomato, cucumber, served with sweet potato fries

**Park Inn Burger ^{A, E, I, L} – 200g reines Rinderhackfleisch im Briochebrötchen
mit Guacamole und Barbecuesauce, dazu Krautsalat und Steakhousefries
mit schwarzem Pfeffer^{O,1,3,7}** 17,50 €

"Park Inn Burger" - 200 g minced prime beef in a brioche bun with guacamole and barbecue sauce, served with coleslaw and steakhouse fries with black pepper

**Park Inn's Best^{A,D,I,B,2}
Romana Salat mit Putenstreifen, Parmesan und Croûtons,
mariniert mit Ceasardressing** 11,50 €

Romana lettuce with stripes of turkey, parmesan and croutons, marinated with ceasar dressing

Vegetarische & Pasta Gerichte

Vegetarian & Pasta dishes

Fussili in Tomatensauce mit gegrilltem Gemüse und Grana Padano^{D,I,E} 12,50 €

Fussili with tomato sauce with grilled vegetables and grana padano

Hauptgerichte

Main Dishes

Gegrilltes Rib Eye Steak mit Ofenkartoffel und Anti Pasti, dazu hausgemachte Knoblauch- Kräuterbutter^{D,3} 28,50 €

Grilled rip-eye steak with baked potato and antipasti, served with homemade garlic and herb butter

Gebratenes Schweinefilet mit Rosmarinjus an Kartoffelschnee, und Mandelbrokkoli^{D,3} 19,50 €

Roasted fillet of pork on finely mashed potatoes with rosemary jus and almond broccoli

Mit Kräutersaitlingen gefüllte Poulardenbrust mit Safranschaum an Karottengemüse und Weissweintagliatelle^{D,1} 20,50 €

Chicken breast stuffed with oyster mushrooms with whipped saffron cream, carrots and white wine tagliatelle

Gegrilltes Lachssteak mit Zitronenbutter auf Kräuterrisotto und sautierten Zuckerschoten^{B,D} 19,50 €

Grilled salmon steak on a herb risotto with lemon butter and sautéed snow peas

Im Bratschlauch gegartes Forellenfilet im Weissweinsud mit in Nussbutter geschwenkten Kartoffelwürfeln^{B,D} 18,50 €

Trout fillet cooked in a white wine sauce with mixed vegetables and diced potatoes toasted in nut butter

Desserts

Desserts

Apfel-Nuss Grissini mit Vanilleschaum und Schokoladensauce^{D,H,A,1,2,3} 7,50 €

Apple and nut grissino with vanilla foam and chocolate sauce

Schokoladenküchlein^{A,1,D} an marinierten Erdbeeren und Vanilleeis 6,50 €

Chocolate brownie with marinated strawberries and vanilla ice cream

Geeistes Baileystiramisu mit Rosa Pfeffer- Beeren und Karamellsauce^{D,1,2,4} 8,50 €

Iced Baileys' Tiramisu with red berry pepper and caramel sauce

Käseauswahl^{D,E,K} mit Trauben und Nüssen, dazu eine Brotauswahl^{I,J,O} und Butter^{D,1} 12,50 €

Selection of cheeses with fruits and nuts served with a selection of breads and butter