

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

Klare Fleischbrühe

mit Eierstich, Suppenfleischklößchen und Gemüsestreifen

Beef consommé with thin slices of vegetables, egg and meat balls

€ 7,50

Vegane Tomatencreme

mit frischen Kräutern

Vegan Tomato soup with fresh herbs

€ 7,80

Fruchtig vegetarische Currysuppe

mit Ananas

Fruity vegetarian curry soup

with pineapple

€ 7,90

Drei Riesengarnelen

in Olivenöl gebraten auf Pestonudeln mit getrockneten Tomaten
und Oliven

*Three King Prawns fried in oliveoil on pesto noodles with dried tomatoes
and olives*

€ 14,80

Kleiner Salatteller

small mixed salad

€ 6,50

S
U
P
P
E
N

V
O
R
S
P
E
I
S
E
N

K

Großer Salatteller mit scharf angebratenen Roastbeefstreifen

an Vinaigrette , Baguette und Butter

Large mixed salad with slices of grilled sirloin steak

served with sauce Vinaigrette, baguette and butter

€ 23,20

A

L

„Caesar Salat“

Roma Salat in einem Caesar-Dressing mit Kapern und Parmesan
dazu 6 Riesengarnelen und Brotcroutons sowie Baguette und Butter

Caesar Salad

*lettuce with a Caesar dressing and capers and parmesan
with 6 king prawns, baguette and butter*

€ 23,20

T

E

K

Matjes Hausfrauen Art

Mit Apfel-Gurken-Sauce

dazu Risoleekartoffeln

Herring house wives style

with apple and cucumber sauce and risole potatoes

€ 19,50

Ü

C

H

E

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

House made sour park

with remoulade sauce and fried potatoes

€ 16,50

Camembert im Backteig gebacken

an einer Salatgarnitur, dazu Preiselbeeren, gerösteter Toast und Butte-

Fried camembert in batter

garnished with salad and with cranberry sauce, toast and butter

€ 11,50

Lessingstädter Currywurst ²

an einer fruchtigen Tomaten-Curry-Sauce,

dazu knusprige Pommes Frites

Currywurst with French fries

€ 11,50

Tortellini al Carne

in einer cremigen Schinken-Sahne-Sauce

mit Champignons und Zwiebeln, dazu geriebener Parmesan

Tortellini with a creamy ham-mushroom-Onion-sauce and parmesan

€ 15,90

Saftige Spareribs

an BBQ-Dip, dazu Wedges mit Kräuterquark

Juicy Spareribs

with BBQ-sauce, potatoe wedges and herb-cream-cheese

€ 18,50

W
A
R
M
E
S
P
E
I
S
E
N

S
C
H
N
I
T
Z
E
L

Schweineschnitzel „Jägerin“

aus dem Schweinerücken mit Champignons in Rahmsauce,
dazu Crunch Pommes

Pork escalope "hunter style"

with mushroom-cream-sauce and chips

€ 19,50

Cordon Bleu

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

Cordon bleu from pork

served with cream peas and croquettes

€ 23,50

„Zwiebelschnitzel“

Zartes Schweineschnitzel aus dem Rücken,
überbacken mit Zwiebeln, Champignons und Käse
dazu reichen wir Bratkartoffeln

Onion Escalope

*pork escalope with a mushroom onion topping, gratinated with cheese
served with fried potatoes*

€ 21,50

Rumpsteak 220g
€ 27,50

Putensteak 220g
Turkey steak
€ 21,50

Schweinefilet 220g
Pork filet
€ 22,50

Saucen / *sauce*

Pfeffersauce
pepper sauce
€ 2,00

Sauce Bearnaise
€ 2,00

Beilagen / *side dishes*

Backofenkartoffel
mit Kräuterquark
baked potaoe with herb-cream-cheese
€ 3,50

Bratkartoffeln
fried potatoes
€ 3,50

Garstufen / *cooking level*

rare - blutig
medium rare - englisch
medium - rosa
medium well - halbrosa
well done - durch gebraten

Maitre d'hôtel

zartschmelzende Kräuterbutter
herb butter
€ 1,90

Pommes Frites
french fries
€ 3,50

Beilagensalat
small mixed salad
€ 6,50

**S
T
E
A
K
S**

H
A
U
P
T
G
E
R
I
C
H
T
E

„Piccata Milanese“

Zwei Putenmedaillons in Parmesan-Ei-Hülle
auf Tagliatelle und Tomatensauce,
dazu Rucolasalat mit Parmesan und Basilikum

„Piccata Milanese“

*two turkey medallions in a parmesan egg coating
on tagliatelle noodles and tomato sauce
with rocket salad, parmesan and basil*

€ 23,50

Kalbsleber „Berliner Art“

an Rotweinsauce, mit Apfelringen, Zwiebeln und Kartoffelschnee

Liver „Berlin style“

*with red wine sauce, fried apple and onion rings
served with mashed potatoes*

€ 24,50

„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*

€ 27,50

6 Riesengarnelen auf Pestonudeln

mit mediterranem Gemüse und geriebenem Hirtenkäse

Six King Prawns on pesto noodles

*fried in olive oil with Mediterranean vegetables
and grated shepherds cheese*

€ 27,50

Gedünsteter Kabeljau auf Spinat - Gnocchi

in Rahmsauce

Boiled cod on spinach - Gnocchi

with a cream sauce

€ 28,50

Gebratenes Lachsfilet

an Safransauce

auf Fenchelgemüse mit Salzkartoffeln

Fried salmon fillet

in saffron sauce

on fennel vegetables with boiled potatoes

€ 26,50

Nudel-Gemüse-Auflauf

mit mediterranem Gemüse

in tomatisierter Kräutersauce und mit Hirtenkäse gratiniert

Noodle-Vegetable Dish with Mediterranean vegetables

in a tomato-herb sauce gratinated with shepherd's cheese

€ 16,50

F
I
S
C
H

V
E
G
E
T
A
R
I
S
H

**D
E
S
S
E
R
T
S**

Crème Brûlée

mit Himbeeren und Schokoladeneis

Crème Brûlée

with raspberries and chocolate ice cream

€ 7,50

Rote Grütze

mit Vanillesauce und Sahne

Wildberry-jelly

on vanilla sauce with whipped cream

€ 6,90

Zweierlei Mousse

auf Schokoladen- und Vanillesauce

Variation of mousse

on a chocolate and vanilla sauce

€ 7,20

Gemischtes Eis (Mövenpick)

Schokoladen-, Vanille-, und Erdbeereis mit Sahne

Mixes Ice cream

chocolate, vanilla and strawberry ice cream

with whipped cream

€ 6,90