

## 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

**Suppe und Vorspeise**  
*Soup and starter*

**Klare Fleischbrühe**

mit Eierstich, Suppenfleischklößchen und Gemüsestreifen

***Beef consomme***

*with thin slices of vegetables, egg and meat balls*

**€ 7,50**

**Vegane Tomatencreme**

mit frischen Kräutern

***Vegan Tomato soup***

*with fresh herbs*

**€ 7,90**

**Gebratene Saitlinge in Panko-Panade**

mit Riesengarnele und flambiertem Hirtenkäse im Salatnest  
dazu Baguette und Butter

***Fried saitling mushrooms in panko coating***

*with king prawns and flambéed shepherd's cheese in a salad nest  
with baguette and butter*

**€ 14,80**

U  
N  
S  
E  
R  
E  
  
K  
L  
A  
S  
S  
I  
K  
E  
R

**U  
N  
S  
E  
R  
E  
K  
L  
A  
S  
S  
I  
K  
E  
R**

**Vitaminteller**

Großer Salat mit gebratenen Putenstreifen  
und geschwenkten Champignons mit Sauce Vinaigrette  
dazu reichen wir Baguette und Butter

***Vitamin plate***

*Large salad with fried turkey strips  
and sautéed mushrooms with vinaigrette sauce  
served with baguette and butter*

**€ 23,90**

**Hausgemachtes Sauerfleisch**

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

***House made sour park***

*with remoulade sauce and fried potatoes*

**€ 17,80**

**Camembert im Backteig gebacken**

an einer Salatgarnitur, dazu Preiselbeeren,  
gerösteter Toast und Butter

***Fried camembert in batter***

*garnished with salad and with cranberry sauce, toast and butter*

**€ 11,50**

**Lessingstädter Currywurst<sup>2</sup>**

an einer fruchtigen Tomaten-Curry-Sauce,  
dazu knusprige Pommes Frites

***Currywurst with French fries***

**€ 12,50**

**Hauptgericht**  
*Main Course*

**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 Kroketten

***Cordon bleu from pork***

*Filled with ham and cheese, served with cream peas  
and croquettes*

**€ 23,50**

**„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*

**€ 28,50**

**Zartes Rumpsteak auf Schmorzwiebeln**

gereicht mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

***rump steak on braised onions***

*served with herb butter and fried potatoes*

**€ 34,50**

U  
N  
S  
E  
R  
E  
K  
L  
A  
S  
S  
I  
K  
E  
R

U  
N  
S  
E  
R  
E  
K  
L  
A  
S  
S  
I  
K  
E  
R

**Gebratenes Zanderfilet**

auf geschmortem Lauch-Kohlrabi-Möhren-Gemüse  
mit Safransauce und Rosmarinkartoffeln

***Fried pike-perch fillet***

*on braised leek, kohlrabi and carrot vegetables  
with saffron sauce and rosemary potatoes*

**€ 27,90**

**Vegetarisches Blumenkohl-Käse-Medaillon**

auf einer Pilzpfanne in Wacholder-Preiselbeer-Rahm  
serviert mit Schupfnudeln

***Vegetarian cauliflower and cheese medallion***

*on mushrooms pan in juniper and cranberry cream  
served with potato dumplings*

**€ 17,80**

**Dessert**

***Dessert***

**Rote Grütze**

mit Vanillesauce und Sahne

***Wildberry-jelly***

*on vanilla sauce with whipped cream*

**€ 7,30**

**Gemischtes Eis (Mövenpick)**

Schokoladen-, Vanille-, und Erdbeereis mit Sahne

***Mixes Ice cream***

*chocolate, vanilla and strawberry ice cream  
with whipped cream*

**€ 7,50**

-Inklusivpreise-