

Suppe und Vorspeise

Soup and starter

Kürbissuppe

Pumpkin soup

€ 7,90

Tatar vom Räucherlachs auf Senf-Dillsauce

mit Rote-Beete-Carpaccio

dazu Baguette und Butter

Smoked salmon tartare on mustard and dill sauce

with beetroot carpaccio

with baguette and butter

€ 14,80

Hauptgericht

Main Course

Harzer Hirschgulasch

mit Spätzle und Rotkohl

Harz venison goulash

with spaetzle and red cabbage

€ 23,80

Gegrillte Entenkeule an Preiselbeersauce

auf geschmorten Apfelwirsing

mit Klößen

Grilled duck leg with cranberry sauce

on braised apple savoy cabbage

with dumplings

€ 24,70

M
O
N
A
T
S
S
P
E
Z
I
A
L

M
O
N
A
T
S
S
P
E
Z
I
A
L

Wildbratenteller „Parkhotel“

Kombination von Hirsch- und Wildschweinbraten
an Wacholdersauce
serviert mit Pfifferlingen, gefüllter Frucht, Rosenkohl
und Kroketten

Venison roast platter "Parkhotel"

*Combination of venison and wild boar roast
on juniper sauce
served with chanterelles, filled fruit, Brussels sprouts
and croquettes*

€ 28,80

Gegrillte Hirschmedaillons

mit Preiselbeeren und Camembert überbacken
an Wildsauce
mit geschmorten Kürbis
und Macairekartoffeln

Grilled venison medallions

*gratinated with cranberries and Camembert
in game sauce
with braised pumpkin
and Macaire potatoes*

€ 32,70

Bardierte Putenmedaillons auf Schwarzwurzeln

serviert mit Kräutersauce
und Petersilienkartoffeln
Turkey medallions wrapped in bacon on black salsify
*served with herb sauce
and parsley potatoes*

€ 18,50

Hauptgericht

Main Course

Tranchen vom Schweinefilet -im Ganzen gebraten-

an Pfeffersauce

auf einer Spitzpaprika-Saitling-Pfanne

mit Lauch und Zwiebeln

gereicht mit Röstinchen

Slices of pork fillet - roasted whole -

in pepper sauce

on a pepper and saitling mushroom pan

with leeks and onions

served with a hash brown

€ 24,30

Hausgemachte Rinderroulade

mit Rotweinsauce

dazu Rotkohl und Klöße

Homemade beef roulade

with red wine sauce

with red cabbage and dumplings

€ 23,80

Geschnetzeltes aus dem Rinderrücken

mit Paprika, Champignons und Zwiebeln

in Jägermeistersauce

serviert mit Spätzle

Chiped loin of beef

with peppers, mushrooms and onions

in Jägermeister sauce

served with spaetzle

€ 32,80

M
O
N
A
T
S
P
E
Z
I
A
L

M
O
N
A
T
S
S
P
E
Z
I
A
L

Gebratenes Dorschfilet

auf Tomaten-Gnocchi, mit Brokkoli

Fried cod fillet

on tomato gnocchi, with broccoli

€ 28,40

Vegetarische Mini-Maultaschen

in einer Curry-Gemüse-Pfanne
mit Kaiserschoten, Paprika, Brokkoli und Möhren

Vegetarian mini ravioli

*in a curry vegetable pan
with snow peas, peppers, broccoli and carrots*

€ 17,80

Dessert

Dessert

Schokoküchle

an cremigen Vanilleeis

Chocolate cake

with creamy vanilla ice cream

€ 7,90

Bayrischcreme

mit Himbeersauce und Amarettini-Bröseln

Bavarian cream

with raspberry sauce and amaretti crumbs

€ 7,20

Schichtmousse

mit veganer Schoko-, Vanille- und Himbeermousse

Layered mousse

with vegan chocolate, vanilla and raspberry mousse

€ 7,50

-Inklusivpreise-