

# SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Wir haben auf den nächsten Seiten leckeren Gerichte für jeden Geschmack zusammengestellt. Frisch und „à la minute“ zubereitet kommen diese zu Ihnen auf den Tisch.

**Nehmen Sie sich Zeit und wählen in Ruhe aus.**

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Änderungen von Beilagen einen kleinen Aufschlag von € 1,00 berechnen.

Sollten Sie von Lebensmittelallergien betroffen sein, gibt Ihnen unser Serviceteam vor Ihrer Bestellung gerne Auskunft über allergene Zutaten und Zusatzstoffe in unseren Gerichten.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
und schöne Stunden bei uns.**

**Ihre Familie Hoffmann und Team**



# VORSPEISEN UND SALATE

<b>Fleischbrühe Royal</b> mit Eierstich, Gemüsestreifen und Fleischklößchen	<b>6,50</b>		
<b>Vegane Tomatencreme</b>	<b>6,90</b>	<b>Linsensalat</b> mit Chorizo Salami und gerösteten Kürbiskernen	<b>11,50</b>
<b>Vegane Rote Linsensuppe</b> mit Kokosmilch	<b>5,90</b>	<b>Caesar Salad</b> mit Riesengarnelen Baguette und Butter	<b>19,00</b>
<b>Vegetarische Kürbiscremesuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen	<b>6,20</b>	<b>Räucherlachs an Senfsauce</b> mit Berner Rösti	<b>11,50</b>
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>5,80</b>	<b>Geräucherte Gänsebrust</b> auf Römersalat mit Sauce Cumberland und Brotroutons	<b>10,40</b>
<b>Großer Salatteller</b> mit Brotroutons	<b>9,50</b>		



Inklusivpreise in EURO

# HAUPTGERICHTE

## KALTE KÜCHE

**Hausgemachtes Sauerfleisch 13,80**  
mit Remouladensauce  
und Bratkartoffeln

**Emdener Matjesfilet 15,80**  
auf Rote-Bete-Gurken-Salat  
mit Pellkartoffeln und Kräuterquark

**Gebackener Camembert 11,50**  
im Backteig  
mit Preiselbeeren  
Toastbrot und Butter

## VEGETARISCH

**Gefüllter Kohlrabi 11,50**  
mit Schmorgemüse und  
geflämmtem Hirtenkäse  
an Kräutersauce mit Kürbispüree

**Schupfnudel-Gemüse-Pfanne 9,80**  
mit Rahmsauce

**Veggie-Burger 16,50**  
vegetarisches Patty  
mit Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln  
und Cocktailsauce  
dazu Pommes Frites



**Lessingstädter Currywurst\* 9,80**  
nach Bockwurstart  
mit Pommes frites

**Grillteller „Parkhotel“ 24,50**  
Drei Medaillons von Pute,  
Schwein und Rind, Nürnberger  
Würstchen und Spiegelei  
dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
und eine Salatgarnitur

**Parkhotel Burger 17,90**  
Roastbeef  
vom argentinischen Rind  
mit Tomaten, Gurken,  
Röstzwiebeln und Cocktailsauce  
dazu Pommes Frites

**„Mumme Burger“ 17,90**  
Roastbeef  
vom argentinischen Rind  
mit Mumme Zwiebeln, BBQ Sauce  
krosse Bacon-Scheiben  
und Spiegelei  
dazu Wedges Kartoffeln

**Hähnchenbrust 18,90**  
**im Kokosmantel**  
auf Currysauce  
mit Mango-Gemüse-Reis

# HAUPTGERICHTE

**Schweinerückenschnitzel** 15,50  
mit angeschwenkten Champignons  
dazu Rahmsauce und  
Pommes Frites

**Schweinerückenschnitzel** 14,50  
„Wiener Art“  
mit Zitronenspalten  
und Bratkartoffeln

**Cordon Bleu  
vom Schweinerücken** 19,80  
mit Rahmerbsen  
und Kroketten

**Braunschweiger  
„Mumme Steak“** 29,50  
Rumpsteak (200g)  
an einer Zwiebel-Mumme-Sauce  
mit Wedges Kartoffeln  
und einer Salatgarnitur

**Kalbsleber „Berliner Art“** 19,80  
mit Apfelringen, Schmorzwiebeln  
und Kartoffelpüree

**Putenbrust** 18,90  
mit Serranoschinken bardiert  
auf Pastinakenpüree  
mit Orangen-Mandel-Sauce



**Gebrautes Zanderfilet** 22,50  
auf Spinat  
mit Weißweinsauce  
und Kürbispüree

**Schollenfilet** 19,50  
„Finkenwerder Art“  
mit Speck gebraten  
dazu Risoleekartoffeln und  
ein Eisbergsalat mit French Dressing

**Garnelen auf Tomatenrisotto** 21,80  
mit Spinatrahmsauce



Inklusivpreise in EURO

# STEAKS



**Putensteak** 17,50  
220g

**Rumpsteak** 24,50  
220g

**Schweinefilet** 19,50  
220g

## GARSTUFEN

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

**Beilagensalat** 5,80

## SAUCEN

**Pfeffersauce** 2,40

**Sauce Bearnaise** 2,40

**Kräuterkruste** 2,10

**Maître d'hôtel** 2,10

zartschmelzende  
Kräuterbutter

## BEILAGEN

**Backofenkartoffel**  
mit Kräuterquark 3,30

**Bratkartoffeln** 3,30

**Pommes frites** 3,30

# SÜSSES

<b>Orangen Panna Cotta</b> mit Jägermeister Sahne	<b>5,20</b>
<b>Brombeer-Marzipan-Eis</b> mit Schokoladensauce	<b>6,50</b>
<b>Apfelküchle</b> mit Vanilleeis	<b>6,80</b>
<b>Rote Grütze</b> mit Vanillesauce	<b>5,50</b>
<b>Schokoladen Lavakuchen</b> mit Vanilleeis	<b>6,80</b>



Inklusivpreise in EURO

# GETRÄNKE



Hausmarke Sekt 11,5% vol. -trocken-	0,1l	4,90		
Aperol Spritz 11% vol.	0,2l	7,50		
Bacardi Razz mit Sprite 32% vol.	0,2l	7,50		
Lillett mit Sekt, Tonic Water, Himbeere* <sup>3</sup>	0,2l	7,50		
Sherry dry, medium, creme 17% vol.	5cl	4,50		
Campari mit Soda * <sup>1</sup> 25% vol.	0,2l	6,10		
Campari mit Orangensaft * <sup>1</sup> 25% vol.	0,2l	7,50		
Martini rosso oder bianco 15% vol.	5cl	4,50		
Tafelwasser	0,25l	2,50		
spritzig oder still	1,0l	6,80		
Pepsi-Cola, Pepsi zero * <sup>1</sup> * <sup>2</sup> , 7UP* <sup>1</sup> , Miranda* <sup>1</sup>	0,3l	2,80		
	0,5l	4,40		
Tonic Water, Bitter Lemon Schweppes * <sup>3</sup>	0,2l	3,40		
Apfelsaft, Apfelschorle	0,2l	2,50		
	0,5l	4,80		
Orangensaft	0,2l	3,40		
Kirschnektar	0,2l	3,40		
Traubensaft	0,2l	3,40		
Johannisbeerennektar	0,2l	3,40		
Tomatensaft	0,2l	3,40		
Wolters Pilsener Premium vom Fass	0,3l	2,90		
	0,5l	4,60		
Alsterwasser	0,3l	2,90		
	0,5l	4,60		
Duckstein vom Fass	0,3l	3,30		
	0,5l	4,95		
Wolters alkoholfrei	0,33l	2,90		
Wolters Malzbier	0,33l	2,80		
Wolters Hefeweizen hell/alk.frei	0,5l	4,50		
Franziskaner Kristall	0,5l	4,50		
Bacardi-Cola * <sup>1</sup> * <sup>2</sup> 37,5% vol.	0,2l	6,50		
Whisky-Cola * <sup>1</sup> * <sup>2</sup> 40% vol	0,2l	8,50		
Havanna Club Orange oder Cola 40% vol. (7 Jahre)	0,2l	7,50		
Bombay Sapphire Gin mit Fever-Tree Tonic Water 40% vol.	0,2l	9,00		
Gin Mare mit Fever-Tree Tonic Water 42,7% vol.	0,2l	9,00		
Glenmorangie Single Malt Scotch Whisky 43% vol. (12 Jahre)	4cl	6,50		
Ballantines Scotch Whisky 40% vol.	4cl	5,50		
Tullamore Dew Irish Whiskey 40% vol.	4cl	5,80		
Jägermeister 35% vol.	2cl	2,50		
Jägermeister Manifest 38% vol.	2cl	4,20		
Underberg 45% vol.	2cl	3,10		
Kümmerling 35% vol.	2cl	3,10		
Fernet Branca 42% vol.	2cl	3,20		
Jubiläums Akvavit 42% vol.	2cl	3,10		
Linie Aquavit 41,5% vol.	2cl	3,10		
Fürst Bismarck 38% vol.	2cl	2,40		
Three Sixty Black 42 Vodka 42% vol.	2cl	2,90		
Pircher Williamsbirne 40% vol.	2cl	3,50		
Pircher Himbeergeist 42% vol.	2cl	3,50		
Pircher Kirschwasser 42% vol.	2cl	3,50		
Vecchia Grappa di Prosecco 42% vol.	2cl	4,90		
Sambuca 38% vol.	2cl	3,50		
Ramazotti 30% vol.	2cl	3,50		
Remy Martin VSOP Fine Champagne cognac 40% vol.	2cl	4,20		
Amaretto 28% vol.	2cl	2,90		



Inklusivpreise in EURO \*<sup>1</sup> mit Farbstoff \*<sup>2</sup> koffeinhaltig \*<sup>3</sup> chininhaltig

# WEIN / KAFFEE / TEE

## WEISSWEIN

2020er Grauer Burgunder 12,5% vol.  
Qualitätswein, trocken  
Erz. Abf. Durbacher Winzergen.

Baden	0,2l	6,80
	0,5l	14,80

2018er Silvaner 11,5% vol.  
Qualitätswein -trocken-  
Gutsabf. Weingut Clade, Neustadt

Pfalz	0,2l	6,80
	0,5l	14,80

## ROSÉWEIN

2020er Spätburgunder Weißherbst  
12,5% vol., Qualitätswein, trocken  
Erz. Abf. Durbacher Winzergen.

Baden	0,2l	6,80
	0,5l	14,80

## ROTWEIN

2019er Dornfelder 13,0% vol.  
Qualitätswein, trocken  
Abf. Heinrich Vollmer, Ellestadt

Pfalz	0,2l	6,90
	0,5l	15,10

2017er Cabernet Sauvignon 13,0% vol.  
Qualitätswein, halbtrocken  
Abf. M. Kaiser & Sohn, Gau-Algesheim

Rheinhessen	0,2l	6,40
	0,5l	14,20

2018er Merlot La Marea Delle Venezie  
12,0% vol., IGT, trocken  
Imbottigliato nelle cantine di Priocca  
da MGM, Mondo del Vino S.r.l., Flori

Italien	0,2l	6,90
---------	------	------

Tasse Kaffee	2,30
--------------	------

Kännchen Kaffee	4,20
-----------------	------

Tasse Kaffee Hag koffeinfrei	2,30
---------------------------------	------

Kännchen Kaffee Hag koffeinfrei	4,20
------------------------------------	------

Glas Tee	1,90
----------	------

Kännchen Tee	3,50
--------------	------

Pfefferminze / Kamille

Darjeeling / Assam

Rooibos Vanilla / Fruit Selection

Green Tea Sencha

English Breakfast

Große Tasse Schokolade	4,50
------------------------	------

Espresso	3,50
----------	------

Doppelter Espresso	4,50
--------------------	------

Cappuccino	3,50
------------	------

Milchkaffee	3,90
-------------	------

Latte Macchiato	3,90
-----------------	------

Grog vom Rum	4,50
--------------	------

Glühwein	4,50
----------	------



Inklusivpreise in EURO