

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

€ 6,90

### Vegane Tomatencreme

mit frischen Kräutern

*Vegan Tomato soup with fresh herbs*

€ 7,30

### Fruchtig vegetarische Currysuppe

mit Ananas

*Fruity vegetarian curry soup*

*with pineapple*

€ 7,50

### Frische Kaltschale aus der Melone, vegetarisch

*Fresh cold sweet melon soup, vegetarian*

€ 6,50

### Tomaten mit Mozzarella

Komposition aus Strauchtomaten mit Büffelmozzarella

und Basilikum an einem italienischem Dressing,

dazu Baguette und Butter

*Tomato and Mozzarella - cherry tomatoes and Buffalo mozzarella*

*with basil on a italian dressing with baguette and butter*

€ 13,00

### Lachstatar aus haubebeiztem Graved Lachs

an einem Rote Beete Carpaccio mit Dill-Senf-Sauce,

dazu Baguette und Butter

*Tartar from pickled graved salmon on thin slices of beetroot*

*with a mustard-dill-sauce, baguette and butter*

€ 15,50

### Drei Riesengarnelen

in Olivenöl gebraten auf Pestonudeln mit getrockneten Tomaten,

Oliven und Baguette

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

*olives and baguette*

€ 14,20

S  
U  
P  
P  
E  
N  
  
V  
O  
R  
S  
P  
E  
I  
S  
E  
N

**Kleiner Salatteller**  
*small mixed salad*  
€ 6,50

**Großer Salatteller mit scharf angebratenen Roastbeefstreifen**  
an Vinaigrette , Baguette und Butter  
***Large mixed salad with sliced of grilled sirloin steak***  
*served with sauce Vinaigrette, baguette and butter*  
€ 19,50

K

**„Caesar Salat“**

Roma Salat in einem Caesar-Dressing mit Kapern und Parmesan  
dazu 6 Riesengarnelen und Brotroutons sowie Baguette und Butter  
***Caesar Salad***  
*lettuce with a Caesar dressing and capers and parmesan*  
*with 6 king prawns, baguette and butter*  
€ 19,50

A

L

T

E

**„Hähnchen im Nest“**

Zarte gebratene Hähnchenbrust  
auf einem Nest aus Blattsalat an Vinaigrette, dazu Baguette und Butter  
***Chicken in a nest***  
*tender fried chicken breast on a nest of leaf salad with vinaigrette dressing,*  
*baguette and butter*  
€ 17,30

K

Ü

C

H

E

**Emdener Matjes**

auf einem Gurken-Rote Beete-Salat  
mit Drilling-Kartoffeln und Kräuterquark  
***Emdener Herring***  
*on a cucumber beetroot salad with potatoes and creamcheese*  
€ 16,50

**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*  
€ 12,50

**Hausgemachtes Sauerfleisch**

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln  
***House made sour park***  
*with remoulade sauce and fried potatoes*  
€ 13,80

### Lessingstädter Currywurst <sup>2</sup>

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

*Currywurst with French fries*

**€ 11,30**

W

### 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*

**€ 13,90**

A

R

M

E

### Saftige Spareribs

an BBQ-Dip, dazu Wedges mit Kräuterquark

**Juicy Spareribs**

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

**€ 16,90**

S

P

### Berner Rösti

*Hash Brown*

mit gebratenem grünem Spargel in Rahm

*with fried green asparagus in a cream sauce*

**€ 17,50**

E

I

S

mit Geschnetzeltem vom Schweinefilet mit Champignons  
und Zwiebeln in Rahmsauce

*with chipped pork filet in a mushroom onion cream sauce*

**€ 24,50**

E

N

mit hausgebeiztem Graved Lachs und Dill-Senf-Sauce

*with pickled graved salmon and mustard-dill-sauce*

**€ 14,90**

**Schweineschnitzel „Jägerin“**

aus dem Schweinerücken mit Champignons in Rahmsauce,  
dazu Crunch Pommes

***Pork escalope "hunter style"***

*with mushroom-cream-sauce and chips*

**€ 17,50**

S

C

H

N

I

T

Z

E

L

**Cordon Bleu**

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

***Cordon bleu from pork***

*served with cream peas and croquettes*

**€ 21,90**

**„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*

**€ 19,50**

**„Knusper-Hähnchen“**

Zarte Hähnchenbrust in einer Cornflakespanade  
an einer fruchtigen Currysauce, serviert mit Reis

***Crunchy chicken***

*coated in cornflakes on a fruity curry sauce and rice*

**€ 20,50**

-Inklusivpreise-

**Rumpsteak 220g**  
€ 26,50

**Putensteak 220g**  
*Turkey steak*  
€ 18,50

**Schweinefilet 220g**  
*Pork filet*  
€ 21,50

**Saucen / *sauce***

**Pfeffersauce**  
*pepper sauce*  
€ 2,40

**Sauce Bearnaise**  
€ 2,40

**Beilagen / *side dishes***

**Backofenkartoffel**  
mit Kräuterquark  
*baked potaoe with herb-cream-cheese*  
€ 3,30

**Bratkartoffeln**  
*fried potatoes*  
€ 3,30

**Garstufen / *cooking level***

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

**Maitre d'hôtel**

zartschmelzende Kräuterbutter  
*herb butter*  
€ 2,10

**Pommes Frites**  
*french fries*  
€ 3,30

**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*

**€ 19,50**

**Kalbsleber „Berliner Art“**

an Rotweinsauce, mit Apfelfringen, Zwiebeln und Kartoffelpüree

**Liver „Berlin style“**

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

**€ 20,50**

**„Parkhotel Burger“**

Rinderpatty mit gegrillten Tomaten,  
Gewürzgurken und Röstzwiebeln  
auf Eisbergsalat und Cocktailsauce im Sesambrötchen  
dazu Pommes Frites

**„Parkhotel Burger“.**

*beef patty with grilled tomatoes, gherkins, onions  
lettuce and cocktail sauce in a seesam bun with chips*

**€ 19,50**

**„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 a mixed salad*

**€ 25,50**

## 6 Riesengarnelen auf Pestonudeln

mit getrockneten Tomaten und Oliven mit geriebenem Hirtenkäse

### ***Six King Praws***

*fried in olive oil with pesto noodles, dried tomatoes, olives  
and grated shepherds cheese*

€ 23,50

## Gedünsteter Kabeljau auf Spinat

mit süßer Senfsauce und Kartoffelpüree

### ***Boiled cod on spinach***

*with a sweet mustard sauce and mashed potatoes*

€ 23,50

## Scholle „Finkenwerder Art“

Zwei Schollenfilets auf Rucola dazu Drillinge und Kräuterquark  
sowie einen Blattsalat in French Dressing

### ***Fried plaice „Finkenwerder style“***

*served with minipotatoes an herb-cream-cheese  
and a lettuce with french dressing*

€ 19,50

## Gefüllter Kohlrabi

mit Grillgemüse und Hirtenkäse gratiniert auf Kräutersauce  
serviert mit Kartoffelpüree

### ***Filled Turnip Cabbage***

*gratinated with fried vegetables and shepherd's cheese  
on a herbal sauce with mashed potatoes*

€ 13,90

## Gebratene Aubergine

an Kräutersauce mit gebratenem grünen Spargel und Kartoffelpüree

### ***Fried eggplant on fried green asparagus***

*with herb sauce and mashed potatoes*

€ 14,90

## Nudel-Gemüse-Auflauf

mit Zucchini, Paprika, Oliven und getrockneten Tomaten  
in tomatisierter Kräutersauce und mit Hirtenkäse gratiniert

***Noodle-Vegetable Dish*** *with courgette, peppers, olives and dried  
tomatoes in a tomatoe-herb sauce gratinated with shepherd's cheese*

€ 13,50

D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S

**Panna Cotta**

mit Orangensauce und Sahne

***Panna Cotta***

*with orange sauce and whipped cream*

**€ 6,20**

**Rote Grütze**

mit Vanillesauce und Sahne

***Wildberry-jelly***

*on vanilla sauce with whipped cream*

**€ 5,90**

**Pfirsich mit Mascarpone gefüllt**

an Erdbeersauce mit Vanilleeis und Sahne

***Peach half filled with Mascarpone***

*on a strawberry sauce with vanilla ice cream and whipped cream*

**€ 6,70**

**Himbeer-Joghurt-Eis**

auf Schokoladensauce mit Himbeeren und Sahne

***Raspberry -Yoghurt-Ice cream***

*on a chocolate sauce*

*with raspberries and whipped cream*

**€ 5,20**

**Gemischtes Eis**

Hausgemachtes Schokoladen-, Vanille-, und Erdbeereis mit Sahne

***Mixes Ice cream***

*homemade chocolate, vanilla and strawberry ice cream*

*with whipped cream*

**€ 5,30**