

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 Currywurst²

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

Currywurst with French fries

€ 11,30

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

Saftige Spareribs

an BBQ-Dip, dazu Wedges mit Kräuterquark

Juicy Spareribs

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

€ 16,90

Berner Rösti

Hash Brown

mit gebratenem grünem Spargel in Rahm

with fried green asparagus in a cream sauce

€ 17,50

mit Geschnetzeltem vom Schweinefilet mit Champignons
und Zwiebeln in Rahmsauce

with chipped pork filet in a mushroom onion cream sauce

€ 24,50

mit hausgebeiztem Graved Lachs und Dill-Senf-Sauce

with pickled graved salmon and mustard-dill-sauce

€ 14,90

W

A

R

M

E

S

P

E

I

S

E

N

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 Apfelingeln, 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