



## Für einen besonderen Abend:

- |     |  |  |
|-----|--|--|
| 614 | <b>Fondue „Art des Hauses“</b><br>Streifen von Rind-, Schwein- und Kalbfleisch,<br>Sc. Béarnaise, Sc. Choron, Sc. Cumberland,<br>Sc. Remoulade, Sc. Chili, Sc. Tatar,<br>Salate der Saison von der Salatbar,<br>pommes frites, Frenchbrot und Butter   | <b>€ 19,00</b><br>pro Person<br>ab 2 Pers.<br><b>nur auf<br/>Vorbestellung</b> |
| 615 | <b>„Palmengartenplatte“</b><br><i>- Spezialitäten von Fleisch und Fisch -</i><br>Filet vom Red-Snapper-Filet mit Kräuterbutter,<br>Riesengamba mit pikanter Sauce von grünem Pfeffer<br>Medaillon vom Angus-Rind-Filet mit Sc. Béarnaise,<br>Zarte, rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Sc. Cumberland<br>umlegt mit frischen Gemüsen der Saison,<br>Berner Rösti mit Kräuterrahmdressing | <b>€ 24,00</b><br>pro Person<br>ab 2 Pers.                                     |
| 903 | <b>Edelfischplatte „Parkhotel“</b><br>Seezungenröllchen mit Zanderfarce und Garnelen gefüllt,<br>Filet von der Nordseescholle aus der Pfanne mit Kräuterbutter,<br>Gebratenes Filet vom Red-Snapper mit Sc. Mousseline,<br>Riesengamba mit pikanter Sauce von grünem Pfeffer,<br>Gurkengemüse - Blattspinat – Petersilienkartoffeln<br>Bukett von Blattsalaten der Saison von der Salatbar   | <b>€ 21,00</b><br>pro Person<br>ab 2 Pers.                                     |

Gerne gestalten wir Ihre Familien-,  
Betriebs- oder Vereinsfeiern, bitte  
sprechen Sie uns an!

# Vom Grill und aus der Pfanne

## Vom Schwein

- 552 **Steak von Jungschweinsrücken** € 12,00  
mit in Honig gedünsteten Zwiebeln an Kümmeljus,  
frische Curry-Karotten, Kartoffel-Rösti mit Sauerrahm
- 554 **Lendchen vom Jungschweinsfilet „Singapur“** € 14,00  
mit in Kokosnuss gebackener Ananas und Banane an Curryrahmsauce,  
Salate von der Salatbar, Siam-Patna-Reis

## Vom Rind

- 551 **Minutensteak von der Angus-Rind-Hüfte** € 13,00  
mit frischen Zwiebeln und Sc. Béarnaise,  
pikantes Mais-Paprika-Gemüse in Butter geschwenkt, pommes frites
- 555 **Rumpsteak vom Angus-Rind „Herren Art“** € 17,00  
Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln an Sc. Béarnaise,  
Speckbohnenröllchen, Berner Rösti mit Kräuterrahm
- 559 **Filetsteak vom Angus-Rind „Madagaskar“** € 22,50  
pikante Sauce von grünem Madagaskar-Pfeffer,  
Salate der Saison von der Salatbar,  
Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm

## Vom Lamm

- 558 **„Parkhotel Pfanne“** € 17,00  
Rosa gebratener Milchlammrücken an Calvadosrahm  
mit Speckstreifen und gegrillter Tomate,  
Delikatessböhnchen in Butter geschwenkt, Kartoffelgratin

## Aus heimischen Wäldern

- 607 **Rahmragout vom Edelmilch** € 13,00  
mit frischen Champignons, Apfelkompott mit Preiselbeeren,  
hausgemachte Spätzle
- 608 **Medaillons vom Rehrücken „Parkhotel“** € 20,00  
an Wachholderrahmsauce und geschmorten Apfelspalten,  
frische Champignons mit Kräutern, Speck und Zwiebeln,  
Mandelbällchen

# Vom Grill und aus der Pfanne

## Vom Kalb

550	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Kalb</b> in Morchelrahmsauce mit sautierten Kirschtomaten, Salate der Saison von der Salatbar, Berner Röstli mit Sauerrahmdressing	<b>€ 14,00</b>
553	<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit geschmorten Apfel- und Zwiebelringen, Salate der Saison von der Salatbar, Kartoffelschnee	<b>€ 14,50</b>
606	<b>Rückensteak vom Weidekalb</b> mit Orangenfilets an Dijon-Senf-Sauce, Broccoliröschen mit Mandelstreussel, feine Bandnudeln	<b>€ 16,00</b>

## Vom Geflügel

557	<b>Fächer von rosa gebratener Barbarie-Entenbrust</b> an Cassissauce mit Kartoffel-Apfel-Gratin mit Gemüse vom Markt umlegt	<b>€ 17,50</b>
-----	---	----------------

## Aus Fluss und Meer

901	<b>Nordseeschollenfilets in Eihülle gebraten</b> an Sc. Choron, Salate der Saison von der Salatbar, Schwenkkartoffeln	<b>€ 13,50</b>
902	<b>Filet vom Red-Snapper „Provencial“</b> mit Tomaten, Oliven und Kräutern der Provence aus der Pfanne, frisches Gurkengemüse, Schalottenreis	<b>€ 14,50</b>
909	<b>Filet vom Zander „Badische Art“</b> mit Kräuter-/Weißbrotkruste, Blattsalate der Saison von der Salatbar, Petersilienkartoffeln	<b>€ 15,50</b>
915	<b>Pochierte Seezungenröllchen „Florentiner Art“</b> mit Zanderfarce und Garnelen gefüllt an Rieslingsauce auf einem Bett von Blattspinat, Petersilienkartoffeln	<b>€ 17,00</b>

## Aus unserer Vitalküche

714	<b>„Vitaminteller“</b> Salatteller mit Shrimps, gekochtem Ei, Schafskäse, Toast, Butter	<b>€ 8,00</b>
931	<b>Meeresfrüchte aus der Pfanne „Indische Art“</b> mit Curryrahmsauce an Bukett von Blattsalaten	<b>€ 7,50</b>
527	<b>Salat „American Style“</b> Bukett von Salaten der Saison mit Streifen von der Hähnchenbrust und gebratenen Champignons, ofenwarme Brötchen, Butter	<b>€ 8,00</b>
528	<b>Salat „Palmengarten“</b> Verschiedene Blattsalate der Saison an Frenchdressing mit rosa gebratenen Streifen von der Kalbsleber und Apfelwürfel, Toast, Butter	<b>€ 9,50</b>
530	<b>Salat „Toscana“</b> Verschiedene Blattsalate der Saison an Sherrydressing mit einem Gamba in Knoblauchbutter gebraten, mariniertem Thunfisch, Oliven, Ciabatta, Butter	<b>€ 10,50</b>
531	<b>Salat „Chasseur“</b> Arrangement von Blattsalaten der Saison an Cassisdressing mit frischer Kiwi und Filets von Orange und einer Tranche vom Rehrücken mit Sc. Cumberland lauwarm serviert, Ciabatta, Butter	<b>€ 14,50</b>
560	<b>Vitalsalat</b> Verschiedene Blattsalate der Saison mit Himbeer-Essigdressing Kartoffeltaschen umrahmt von Pfefferschmand mit Pinien- und Kürbiskernen, ofenwarmen Croutons, Ciabatta, Butter	<b>€ 7,50</b>
514	<b>Mozzarella mit Tomaten</b> mit Balsamico-Vinaigrette, Toast, Butter	<b>€ 8,00</b>
556	<b>Gemüsegratin „Gärtnerinnen Art“</b> Gemüse vom Markt im Ofen überbacken, Toast, Butter	<b>€ 7,50</b>
727	<b>Bandnudeln mit Basilikum</b> und gebratenen Waldpilzen in Rahmsauce	<b>€ 8,00</b>
700	<b>Salate der Saison von der Salatbar</b>	<b>€ 3,80</b>

# Vitalmenü

Blattsalate der Saison  
in Himbeerdressing mit Gartenkresse  
und rosa gebratenen Streifen vom Rehrücken  
mit Sc. Cumberland

\* \* \* \*

Klares Süsspchen von frischen Champignons  
mit Gemüsestreifen und Tomatenjulienne

\* \* \* \*

Filet vom Edersee-Zander „Florentiner Art“  
mit Schalotten pochiert in legiertem Kräutersud  
auf einem Bett von Blattspinat

\* \* \* \*

Medaillons vom Angus-Rind-Filet  
an der Schnur gegart im kräftigen Wurzelsud mit Meerrettich,  
frische Gemüse vom Markt,  
Schmelzkartoffeln

\* \* \* \*

Süsse Verführung  
Früchte der Saison  
auf einem Vanillespiegel  
mit Zitronensorbet

**618 - Menü € 32,00**