



## Suppen

701	<b>Pikante ungarische Gulaschsuppe</b> mit Brot	€ 4,50
510	<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käsecrouton im Ofen überbacken	€ 4,50
904	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Gin-Sahne	€ 4,00
900	<b>Edelfischsuppe „Art des Hauses“</b> mit Currysahnehäubchen	€ 5,50
905	<b>Essenz von Steinpilzen</b> mit frischem Schnittlauch und Schinkenstreifen	€ 6,00

## Vorspeisen

521	<b>1/2 Dutzend Weinbergschnecken</b> mit Kräuterbutter im Ofen gratiniert, Baguette	€ 7,50
526	<b>1/2 Dutzend Weinbergschnecken „Elsässer Art“</b> mit Mozzarella, Champignons, Zwiebeln und Tomate im Ofen gratiniert, Ciabatta, Butter	€ 8,50
501	<b>Marinierte Alaska-Shrimps</b> mit Bällchen von Honigmelone auf knackigem Eisbergsalat an Rose-Island-Dressing, Baguette, Butter	€ 9,00
503	<b>Geräucherter norwegischer Lachs</b> mit Sahnemeerrettich, Baguette, Butter	€ 9,50

# Vom Grill und aus der Pfanne

## Vom Parmaschwein

- 552 **Steak von Jungschweinsrücken** €12,00  
mit in Honig gedünsteten Zwiebeln an Kümmeljus,  
frische Curry-Karotten, Kartoffel-Rösti mit Sauerrahm
- 554 **Lendchen vom Parmaschweinefilet „Singapur“** €17,50  
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** €15,00  
mit frischen Zwiebeln und Sc. Béarnaise,  
pikantes Mais-Paprika-Gemüse in Butter geschwenkt, pommes frites
- 555 **Rumpsteak vom Angus-Rind „Herren Art“** €21,00  
Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln an Sc. Béarnaise,  
Speckbohnenröllchen, Berner Rösti mit Kräuterrahm
- 559 **Filetsteak vom Angus-Rind „Madagaskar“** €26,00  
pikante Sauce von grünem Madagaskar-Pfeffer,  
Salate der Saison von der Salatbar,  
Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm

## Vom Lamm

- 558 **„Parkhotel Pfanne“** €18,00  
Rosa gebratener Milchlammrücken an Calvadosrahm  
mit Speckstreifen und gegrillter Tomate,  
Delikatessböhnchen in Butter geschwenkt, Kartoffelgratin

## Aus heimischen Wäldern

- 607 **Rahmragout vom Edelmilch** €14,00  
mit frischen Champignons, Apfelkompott mit Preiselbeeren,  
hausgemachte Spätzle
- 608 **Medaillons vom Rehrücken „Parkhotel“** €22,00  
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 Rösti mit Sauerrahmdressing	<b>€14,50</b>
553	<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit geschmorten Apfel- und Zwiebelringen, Salate der Saison von der Salatbar, Kartoffelschnee	<b>€16,50</b>
606	<b>Rückensteak vom Weidekalb</b> mit Orangenfilets an Dijon-Senf-Sauce, Broccoliröschen mit Mandelstreussel, feine Bandnudeln	<b>€19,50</b>

## Vom Geflügel

557	<b>Fächer von rosa gebratener Barbarie-Entenbrust</b> an Cassissauce mit Kartoffel-Apfel-Gratin mit Gemüse vom Markt umlegt	<b>€18,00</b>
-----	---	---------------

## Aus Fluss und Meer

902	<b>Filet vom Red-Snapper „Provencal“</b> mit Tomaten, Oliven und Kräutern der Provence aus der Pfanne, frisches Gurkengemüse, Schalottenreis	<b>€17,00</b>
909	<b>Filet vom Zander „Badische Art“</b> mit Kräuter-/Weißbrotkruste, Blattsalate der Saison von der Salatbar, Petersilienkartoffeln	<b>€18,50</b>
915	<b>Pochierte Seezungenröllchen „Florentiner Art“</b> mit Zanderfarce und Garnelen gefüllt an Rieslingsauce auf einem Bett von Blattspinat, Petersilienkartoffeln	<b>€17,50</b>