

## Aperitif


Lilet Wild Berry	7,50
Rosato Mio White Peach	7,50
Crodino Orange (alkoholfrei)	6,80
Glas Cava Castillio Perelada, rosada, brut	8,50

## Unser Feinschmecker- Menü

Garnelen-Cocktail im Glas	
Cocktailsoße, Ananas, Champignons, Brot-Chips	17,80
*****	
Mariniertes Rinderhüftsteak	
Chimichurri, gebratener Thai-Spargel	
Pommes Macaire	25,80
*****	
Hawaiianischer Kokospudding	
Bananen-Pancake, Mangosorbet	12,50

Menüpreis 3-Gang      **52,00 €**

## Vorspeisen und Suppen

Gebackene Avocado	
Romanasalat, Paprika-Aioli	
	
	18,80
Wildkräutersalat, Feigen, Roquefort	
Parmesan-Chip, Dijon-Vinaigrette	
	18,80
Schwäbische Festtagssuppe	
Grießnocke, Brätspätzle, Leberknödel, Flädle, Backerbsen	
	8,50
Consommé von Tomaten mit Quark-Basilikum Quenelles	
	8,90

## Salate

Verschiedene Blattsalate	7,90
Gemischter Salat	8,90

# Sommer im Parkhotel

Leichte, schmackhafte Sommergerichte



Kalbstaufelspitzsülze mit „Frankfurter Grüne Soße“, Radieschen Röstkartoffeln, Salatbouquet	18,50
„Caesar’s Salat“ – Römersalat, Mayonnaise-Dressing, Bacon gebratene Poulardenbrust, Parmesan, Knoblauchcroutons	19,90
Bunter Wurst-Käsesalat mit Gurken Tomaten, Zwiebeln, Radieschen, gehackte Petersilie	12,80
Sommersalat mit Tranchen vom Rumpsteak, Steaksoße Gegrillte Ananas, Paprika, Chilli-Hibiskus-Glace	29,50
Sommersalat von Blattsalaten, süß-sauer Soße mit Riesengarnelen, gebraten in „Café de Paris“ – Butter	27,80

Tatar vom Angusrind mit Kapern, Zwiebeln, Sardellen, Essiggurken dazu Toastbrot und Butter	29,90
--	-------

## Fische

Verschiedene Edelfische, Rieslingschaumsoße Thaispargel-Karottengemüse, Petersilienkartoffeln	28,80
In „Cafe de Paris Butter“ gebratene Riesengarnelen auf Zitronen-Spaghetti, Tomaten-Gurkenragout, Parmesan	27,80
Loins vom Kabeljau auf Spitzkohl, Dillschaumsoße Getrocknete Tomaten, Kapernäpfel, Basmatireis	27,80

## Vegetarisch

Tagliatelle mit mediterranem Gemüseragout Büffelmozzarella , fruchtiges Tomatensugo	19,50
Edamame Falaffel cremigtes Blumenkohlrisotto, Aioli, Blattsalat	21,00
Bunter Salatteller, marinierte Reismudeln Karamellisierter Ziegenkäse, Walnüsse, Safran Glace	21,50

## Fleischgerichte

Filetstreifen mit frischen Speck-Pfifferlingen auf Tagliatelle Kräuter, Zwiebellauch, verschiedene Blattsalate	25,80
Brüstchen von der Poularde, glasierte Pilze auf Portweinsöße, Schupfnudeln, Sommergemüse	19,90
Rumpsteak mit Mango-Chilli-Relisch Süßkartoffelwedges, Salatbouquet	31,00
Filet vom Schwein, Orangen-Senfsoße Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse	23,80

## Desserts

Limoncello Mousse gegrillte Nektarinen, Amarettini Crumble	12,80
„Eiskrapfen“ mit Mandelblättchen paniert auf Mango-Papaya Salsa	13,80
Dreierlei hausgemachte Sorbets	9,30



Käsedessert mit Tete de Moine und Kräuterkäse, Feigensenf	14,50
---	-------