



★★★★★  
DONAUWÖRTH

**Parkhotel**

## Aperitif

Namibia Spring	8,50
Glas Cava Castillio Perelada, rosada, brut	8,50
Orangen - Lillet - Spritz	8,50

## Unser Feinschmeckermenü

Consommé von Tomaten  
Tomatenwürfel, Grießnocke 9,20

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Lammkeule, Kräutersoße  
Ratatouille - Gemüse  
Thymiankartoffeln 24,90

\*\*\*\*\*

Crème brûlée - Cheesecake  
Karamel - Toffee, Mohnparfait  
Himbeerpüree 13,80

Menüpreis 3-Gang **45,00 €**

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräutern mariniert  
Vinaigrette mit Nüssen, Avocado, Salatbouquet 17,80

„Vitello tonnato“ - Kalbfleischtranchen  
Thunfischcrème, Kapern, Zwiebel- und Eischeiben 18,50





★★★★  
DONAUWÖRTH

**Parkhotel**

## Suppen

Rote Thai – Curry – Crèmesuppe  
mit Ingwer, Süßkartoffelstroh 8,90

Schwäbische Festtagssuppe  
Brät-, Leber- und Grießnockerl, Gemüsestreifen 8,50

## Salate

Verschiedene Blattsalate 7,90

Gemischter Salat 8,90

Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen 18,80

Salatplatte mit Garnelenspieß, Knoblauchbaguette 19,50

## Vegetarisch

Ricotta – Spinat Ravioli  
fruchtige Tomatensoße, Gemüsestreifen, Parmesan 21,50

Champignons in Kräuterrahmsoße  
Serviettenknödel 18,90

## Fische

Lachssteak, Safran – Gemüsesoße  
Risotto, Schmorgemüse 27,50

Filet vom Bachsaibling, Zitronenbuttersoße  
Petersilienkartoffeln, Schmorgemüse 27,50





★★★★  
DONAUWÖRTH

**Parkhotel**

## Fleischgerichte

Unser Wiener Tafelspitz, Meerrettichsoße, gehobelter Meerrettich  
Gemüwestreifen, Bratkartoffeln, Rahmspinat 23,80

Filet-Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce  
Butterspätzle, Bohnen-Karottengemüse 22,80

Schweinefilet, gefüllt mit Frischkäse, mit Magerspeck umwickelt  
Kartoffelkroketten, Ratatouille - Gemüse 23,50

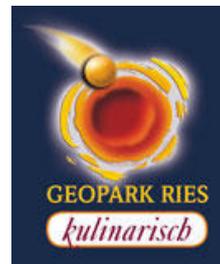
Rosa gebratene Lammkeule, Kräutersauce Thymiankartoffeln, Ratatouille - Gemüse	24,90
---	-------

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende  
frische Röstzwiebeln, Käsespätzle, Beilagensalat 29,80

Pfeffersteak von der Rinderlende  
mit Pommes frites und Speckbohnen 29,80

## Desserts

Mini - Dessert mit Espresso 6,50  
ohne Espresso 4,20



Sesam - Krokant - Parfait auf Karamelspiegel  
mit frischen Früchten der Saison 12,80

Crêpes mit Orangensauce, Vanilleeis, Schlagsahne  
mit frischen Früchten der Saison 13,80

Dessertvariationen „Parkhotel“  
mit feinen Köstlichkeiten der Saison 13,80

Dreierlei hausgemachte Sorbets 9,30

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