



★★★★
DONAUWÖRTH

Parkhotel

Spargel aus dem Ries



Suppe / Vorspeise

Spargelrahmsuppe mit Spargelstückchen	8,90
Spargelsalat mit hausgeräuchertem Lachs	18,90

Hauptgerichte

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder: brauner Butter	23,80
--------------------------------------------------------------------------------	-------

Dazu zur Wahl:

- Auswahl aus rohem und gekochtem Schinken	8,50
- Gebackenes paniertes Schnitzel vom Schweinefilet	9,80
- kleines Rinderlendensteak (150 gr.)	13,50
- Gegrilltes Filet vom norwegischen Lachs	13,50

**zu den Spargelgerichten reichen wir Petersilienkartoffeln
und Sauce Hollandaise**

Aperitif

Rosato Mio	8,50
Sarti White Peach	8,50
Martini Cocktail alkoholfrei	8,50

Parkhotel Feinschmecker Menü

Spargelrahmsuppe
mit Spargelstückchen
8,90

Saltimbocca vom Schweinefilet
Tagliatelle und Rahmgemüse
24,80

karamellierte Ananas
Kokos Eis und Rum-Karamell
13,80

Menüpreis 3-Gang 45,00

Vorspeisen und Suppen

Marinierte Meeresfrüchte, Zitronen-Olivenöl Dressing
an einem Bett aus saisonalen Pflücksalaten 16,90

Vitello tonnato, Thunfischsoße
Zwiebeln, Eischeiben und Kapern 17,50

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Gemüsestreifen 7,90

Salate

«Caesars Salad», gebratene Putenbruststreifen
Kirschtomaten, Parmesanspäne 19,80

Verschiedene Blattsalate mit feinem Hausdressing 7,90

Gemischte Salate der Saison 8,90



★★★★★
DONAUWÖRTH

Parkhotel



Vegetarisch

Blanchierter Chicorée, mit Roquefort überbacken, Kartoffeln
Zitronen-Weißweinsauce, Crème fraîche, Semmelbrösel 19,50

Gnocchi mit glasierten Spargelstückchen
Fetakäse, Ofen-Kirschtomaten 21,00

Ofenkartoffel, gebratenes Gemüse
Sour Cream, Kräuter, Salatbouquet 21,00

Lamm

Medaillons von der Lammkeule in Kräuterkruste
Speckbohnen, Bratkartoffeln 26,80

Fische

Matjesfilets «Hausfrauen Art»
Bratkartoffeln und Salatbouquet 19,90

Filet vom Saibling, Dill-Zitronenschaumsauce
Kartoffeln mit Petersilie, Schmorgemüse 28,80

Filet vom norwegischem Lachs
Spargelrisotto und Grillgemüse 27,80



★★★★★
DONAUWÖRTH

Parkhotel



Fleischgerichte

Filetgeschnetzeltes „Züricher Art“
Kartoffel-Rösti, Schmorgemüse 24,80

Wiener Tafelspitz, Meerrettichsoße
Gemüwestreifen, Bratkartoffeln, Rahmwirsing 24,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Salatgarnitur 28,90

Rinderlendensteak „Strindberg“ mit Senfzwiebeln gratiniert
Macaire Kartoffeln und Speckbohnen 29,90

Desserts

Mini - Dessert mit Tasse Espresso 8,80
ohne Espresso 6,80

Karamellierte Ananas
Kokos Eis und Rum-Karamell 13,80

Dessertvariationen „Parkhotel“
mit feinen Köstlichkeiten der Saison 14,50

Crepes mit Früchten in Orangensoße
Vanilleeis und Sahne 13,80

Käsedessert mit Tete de Moine und Kräuterkäse, Feigensenf 16,90