



KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Vorspeise

Carpaccio von der Rinderlende mit Olivenöl,
Pinienkernen und Parmesan

9,50 EUR

Sommerliche Blattsalate
mit drei gebratenen Black-Tiger-Garnelen

11,80 EUR

Suppen

Steckrübencremesuppe
mit Pfifferlingen und Backpflaumen

6,50 EUR

Fränkische Festtagssuppe
mit Klößchen und Pfannkuchenstreifen

5,50 EUR

Zwischengang

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit Tagliarini (vegan)

12,50 EUR

Hauptgang

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln und Salatteller

18,20 EUR

Gegrilltes Kalbssteak mit Cognacrahmsauce,
gebratenen Pfifferlingen, mediterranem Gemüse
und Herzoginkartoffeln

24,90 EUR

Gebratenes Lachssteak mit Silvanersauce,
Mandelbrokkoli und Wildreis

24,90 EUR

Zwiebelrostbraten mit Bratensauce,
gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller

24,80 EUR

Schweinemedallions mit Rahmchampignons,
frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

19,50 EUR

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
und Salatteller

13,50 EUR

Tortellini Pomodoro mit Basilikum-Pesto,
Pfifferlingen und getrockneten Tomaten (vegan)

12,80 EUR

Salatteller „Parkhotel“ – verschiedene Salate
mit gegrillter Hähnchenbrust

11,80 EUR

Desserts

Kokos-Mandel-Parfait
mit Kiwi-Sauce und getrockneten Beeren

8,50 EUR

Unsere Weinempfehlung

Franken

2020, Silvaner trocken, Gutsabfüllung vom Winzerhof
Kieselmühle

Unser Küchenchef steht Ihnen für weitere Empfehlungen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Wir verwenden für unsere Gerichte überwiegend Zutaten
aus der heimischen Region.

