



Menü

Kürbiscremesüppchen

Quadroni gefüllt mit Blutwurst

Glasierte Zwiebelsauce

Sousvide gegartes Rinderfilet

Portweinjus / Gemüse / Polentapüree

Lauwarmer Schokokuchen

Vanilleeis

4 Gang Menü 44,44€

3 Gang ohne Suppe 39,39€

4 Gang vegetarische Alternative 33,33€

3 Gang vegetarische Alternative 29,29€

Weinbegleitung (je 0,1l)	4-Gang 18€
	3-Gang 14€

Allergene & Zusatzstoffe:

GL-Gluten; EI-Eier; ER-Erdnüsse; MI-Milch; SL-Sellerie; SE-Sesam; LU-Lupinen; KR-Krebstiere; FI-Fische; SJ-Soja; SO-Schwefeldioxid; SF-Senf; WE-Weichtiere; V-Vegetarisch; SW-Mit Schwein; eine ausführliche Liste aller Allergene und Zusatzstoffe ist jederzeit einsehbar. Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter darauf an.



Vorspiel

„Maracuja-Ingwer“ Schon probiert? MEINE Limo – die einzige Hauptstadtlimo aus dem Saarland.
Mit wenig Zucker dafür besonders hohem Fruchtgehalt und leichter herben Note, mit leichter Ingwerschärfe.

Variation

Kürbis / Reh / Pilze

Saarland-Tapas

Das Saarland kreativ erkunden

Ricotta Frischkäseterrine

Tomatenkern / Salatnest

Weinreise
3 verschiedene Weine
zum Erkunden
(mit Erklärung)

alle Weine auch für
Zuhause!

14€

9€

13€

Suppenkasper

Zwiebelsuppe

Käsecroutons

5€

Kürbiscreme

Vanille aromatisiert

7€

Salatbaukasten

Parkhotelsalat

+ Lachs / Garnele

16€

+ Kürbis / Pilze / Croutons

12€

+ Schweinefilet / Kürbis

14€

+ Rinderstreifen / Pilze

16€

Weingut Neverland! Wein mit Geschichte, Tradition meets Moderne. Jetzt auch Glasweise probieren

Allergene & Zusatzstoffe:

GL-Gluten; EI-Eier; ER-Erdnüsse; MI-Milch; SL-Sellerie; SE-Sesam; LU-Lupinen; KR-Krebstiere; FI-Fische; SJ-Soja; SO-Schwefeldioxid; SF-Senf; WE-Weichtiere; V-Vegetarisch; SW-Mit Schwein; eine ausführliche Liste aller Allergene und Zusatzstoffe ist jederzeit einsehbar. Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter darauf an.



Pasta

Pasta

Tagliarini/ gebratene Kirschtomaten	12€
+ Riesengarnelen	+5€

Quadroni gefüllt mit Blutwurst

Glasierte Zwiebelsauce

kleine Portion	10€
große Portion	16€

Empfehlungen

Geschmorte Rinderbäckchen

Rotweinsauce / Polentapüree / Gemüse

Marco
empfiehlt

19€

Ofenfrischer Flammkuchen

Vegetarisch

8€

Klassik

9€

Herzhafter Crêpe

Gemüseragout/ Salat

12€

Parkhotel Burger

MARKE nachhaltigen Buffalowürmer

16€

Rindfleisch / Käse

16€

Allergene & Zusatzstoffe:

GL-Gluten; EI-Eier; ER-Erdnüsse; MI-Milch; SL-Sellerie; SE-Sesam; LU-Lupinen; KR-Krebstiere; FI-Fische; SJ-Soja; SO-Schwefeldioxid; SF-Senf; WE-Weichtiere; V-Vegetarisch; SW-Mit Schwein; eine ausführliche Liste aller Allergene und Zusatzstoffe ist jederzeit einsehbar. Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter darauf an.



Hauptakt

Lachsfilet gebraten	21€
Rahmkraut / Schalottenkruste	
Schweinefiletmedaillons	17€
Trüffelsauce	
Dry Aged Entrecôte	29€
Black- Barbecue Gewürz	
Wiener Schnitzel vom Kalb	24€
Rinderfilet	
Portweinjus	33€

Diese Beilagen stehen Ihnen zur Wahl:

Pasta/Pommes/ Polentapüree/Dibbelabbestaler
und zusätzlich
Beilagensalat / Gemüse der Saison / Rahmkraut

Alle Beilagen bereits im Preis enthalten.

Süßes Nachspiel

Crème Brûlée	8€
Hausgemacht mit Eis	
Schatzkiste	11€
Hausvariation in 4 kleinen Überraschungen verpackt	
Cheesecake	10€
Butterscotcheis / Himbeerfruchtculi	

Allergene & Zusatzstoffe:

GL-Gluten; EI-Eier; ER-Erdnüsse; MI-Milch; SL-Sellerie; SE-Sesam; LU-Lupinen; KR-Krebstiere; FI-Fische; SJ-Soja; SO-Schwefeldioxid; SF-Senf; WE-Weichtiere; V-Vegetarisch; SW-Mit Schwein; eine ausführliche Liste aller Allergene und Zusatzstoffe ist jederzeit einsehbar. Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter darauf an.