



# 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

<i>kleine Portion</i>	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

Bug Foundation / 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

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

<b>Crème Brûlée</b>	8€
Hausgemacht mit Eis	
<b>Schatzkiste</b>	11€
Hausvariation in 4 kleinen Überraschungen verpackt	
<b>Cheesecake</b>	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.