

Vorspeisen und Suppe

Starters and soups

Carpaccio vom Black Angus Rind | Olivenöl | Grana Padano

carpaccio from black-Angus-beef | olive oil | grana padano

16,50 €

Himmel und Erde (mal anders)

Blutwurst | Kartoffel | Apfel | Zwiebel

blood sausage | potato | apple | onion

11,90 €

Heimatgenuss

Räucherlachs Tatar | Salatbouquet | Senf-Dill-Sauce |
Kartoffelrösti

smoked salmon tartare | salad garnish | mustard dill sauce | potato fritters

14,90 €

Rinder consommé | Celestine

beef consommé | celestine

6,00 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Salat / salad

Großer Gemischter Salat mit Joghurt- oder Balsamicodressing

Wahlweise mit:

Hähnchenbruststreifen 16,90 €

2 Garnelen Spieße 16,90 €

Thunfisch, Schafskäse und roten Zwiebeln 16,90 €

Fleisch / meat

Parkhotel-Classic-Burger | 200gr. frisches Rinderhack | Cheddar
| Bacon | rote Zwiebeln | Tomate | Gurke | Salat |
Zwiebelchutney | Steakhouse Pommes

Parkhotel-Classic | 200gr. Fresh burger patties | cheddar | bacon | red
onions | tomato | salad | French fries

19,50 €

Westfälischer Sauerbraten | Rotkohl | Kartoffelklöße

22,90 €

Schweinefilet | Pfeffersauce | Speckbohnen |
hausgemachte Kroketten

pork tenderloin | peppersauce | green beans | croquettes

23,90 €

Rinderroulade | Rotkohl | Kartoffelklöße

25,90 €

Heimatgenuss

Fisch / Fish

Backfisch in Kräuterquark Mantel | Kartoffel - Speck - Salat |
Remoulade

baked fish in herbal dip | potato - bacon - salad | sauce remoulade

19,00 €

Zanderfilet | Rahmsauerkraut | Schupfnudeln

Pike perch fillet | creamy sauerkraut | schupfnudeln

24,90 €

Vegetarisch/Vegan

Spaghetti aglio e olio e peperoncino

13,90 €

Gebackener Camembert | Preiselbeeren | Salat | Baguette

baked camembert | cranberries | salad | baguette

14,50 €

Veganes Gyros | Pommes | Krautsalat | veganer Tzaziki

vegan gyros | french fries | coleslaw | vegan tzaziki

17,90 €

Schnitzel / Schwein:180g
Escalopes / Pork meat: 180g

Schnitzel „Wiener Art“ | Kapern | Sardelle | Zitronenscheibe
escalope | carper | anchovies | lemon slice
17,50 €

Schnitzel | Pfeffersauce
escalope | pepper sauce
20,50 €

Schnitzel Holzfäller | Spiegelei | Schmorzwiebeln
escalope | fried egg | braised onions
22,50 €

Hähnchen Schnitzel | Putenbrust | Tomate | Käse überbacken
Chicken | turkey breast | tomato | baked with cheese
21,90 €

Zu unseren Schnitzelgerichten wählen Sie bitte eine Beilage nach Wahl:

Choose one side order:

Pommes Frites | Kartoffel-Speck-Salat | Beilagensalat
french fries | potato-bacon-salad | side salad

Für Änderungen der Beilagen, berechnen wir 2,00 €

Steaks

Filetsteak (minimum cut 180g)	29,90 €
Je weitere 100g	14,00 €
Rumpsteak (minimum cut 180g)	24,90 €
Je weitere 100g	10,50 €

Alle unsere Steaks werden mit Kräuterbutter serviert

Beilagen

Pfeffersauce	peppersauce	3,50 €
Pommes Frites	french fries	4,00 €
Hausgemachte Kroketten	croquettes	4,90 €
Kartoffelrösti	hash browns	4,00 €
Beilagensalat	small salad	3,50 €
Grillgemüse	vegetables	4,50 €



„Ker wat lecka!“

aus unserer Revierküche servieren wir folgendes Menü:

Zum „warm“ werden, servieren wir Ihnen ein Gläschen Brinkhoff's 0,11

Himmel und Erde (mal anders)

Westfälischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklöße

Pumpnickelquark mit Kirschen

Ein kleenes Schnäpsken zum Schluss

Original „Herbeder Tropfen“ aus der Wittener Privatbrennerei Sonnenschein

38,00 Euro pro Person

Pro Menü geht eine Spende von 2,00 € an den Dachverband Clowns in
Medizin und Pflege Deutschland e. V.

Zum süßen Abschluss

Warmes Schokoküchlein

heiße Kirschen | Vanilleeis

Hot chocolate brownie | hot cherries | vanilla ice cream

8,50 €

Apfel – Beignets

Zimt | Vanilleeis

6,90 €

Unsere Eissorten

Schokolade, Erdbeere,

Walnuss, Stracciatella,

Haselnuss, Vanille,

Cassissorbet, Passionsfruchtsorbet

Je Kugel - 1,70€

Portion Sahne - 0,60€