



PREMIER Park Hotel

Suppen (ab 10 Personen)

Rahmsuppe vom Muskatkürbis
mit Schinkenstroh und Kürbiskernöl
€ 5,20

Kartoffelrahmsuppe
mit geräuchertem Forellenfilet
und Wurzelgemüse
€ 5,40

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und Markklößchen
€ 5,30

Wildkraftbrühe
mit Steinpilzroulade und Grießklößchen
€ 5,60

Kraftbrühe vom Ochsenfleisch
mit Käsebisquit
€ 6,20

Perlhuhnkraftbrühe
mit Pilzklößchen und Gemüse
unter der Blätterteighaube
€ 6,40



PREMIER Park Hotel

Kalte und warme Vorspeisen (ab 10 Personen)

Hausgemachte Pilz-Ravioli
auf Rieslingkraut serviert
mit Kräuterschaum
€ 6,80

Tatar von Räucherforelle und Lachs
mit Kräuterschmand
und Pumpernickeltaler
€ 6,80

Kalbstafelspitzterrine
an Vinaigrette
mit Feldsalat
€ 7,10

Scampi und Jacobsmuscheln
in Hummersauce
auf Bandnudeln serviert
€ 8,20

Bunte Salatschale
in Schalotten-Vinaigrette
mit Scheiben von der Flugentenbrust
€ 7,60

Zanderfilet
mit Gemüsestreifen
in Strudelteig
auf Hummersauce
€ 8,20



PREMIER Park Hotel

Hauptgänge (ab 10 Personen)

Gefüllte Entenkeule
im eigenen Saft
auf Burgunderkraut serviert
dazu feine Kartoffelklöße
€ 15,60

Schweinefilet im Ganzen gebraten
an Pommery-Senfsauce
auf Bohnenrauten serviert
dazu Reibeplätzchen
€ 16,60

Perlhuhnbrüstchen
auf Rahmwirsing serviert
an Johannisbeersauce
dazu Kartoffelplätzchen
€ 16,80

Rotbarbenfilet
an süß-saurer Sauce
auf buntem Linsengemüse serviert
dazu gebackene Reisbällchen
€ 16,50

Geschmorte Lammhaxe
in Rotweinsauce
mit Gemüse der Jahreszeit
und Kartoffelauflauf
€ 16,60

Schweinefilet
im Blätterteigmantel
mit Pilzallerlei
dazu Gemüse der Jahreszeit
und Kartoffelbällchen
€ 16,80



PREMIER Park Hotel

Hauptgänge (ab 10 Personen)

Sauerbraten vom Hirschkalb
in pikanter Sauce
mit Preiselbeertörtchen
dazu Blaukrautstrudel
und feine Kartoffelklöße
€ 17,20

Barbarie-Entenbrust
an Honig-Pfeffersauce
dazu Brokkoliröschen
und Kartoffelbällchen
€ 18,20

Zanderfilet
unter einer Räucherlachskruste
an Noilly-Prat-Sauce
dazu Wildreis
und Blattsalate der Jahreszeit
€ 17,80

Kalbsrückenscheiben
an Rotwein-Buttersauce
auf Pilzrisotto serviert
dazu Gemüsetaler
€ 18,20

Doradenfilet
an Pestosauce
auf Pinienkern-Risotto serviert
dazu Blattsalate der Jahreszeit
€ 18,20

Rehkeule
an Holundersauce
dazu kleines Gemüse in der Gewürzwaffel
und Birnenkartoffeln
€ 19,20



PREMIER Park Hotel

Dessert (ab 10 Personen)

Caramelcreme
auf Schokoladenspiegel
€ 4,60

Apfelstrudel
mit Vanillesauce
und Walnusseis
€ 4,80

Gewürzkuchencreme
mit Ananas-Mangoragout
€ 5,20

Zimt-Moccamus
im Schokoladenmantel
auf Orangen-Mangospiegel
€ 5,50

Holunderblütenparfait
auf Pralinensauce
mit Nusstorte
€ 5,60

Bratapfelparfait
auf Punschsauce
mit Rohrnudeln
€ 5,80

Crème brûlée
mit Beeren Grütze
in der Hippenblüte
€ 5,60

Warmes Schokoladentörtchen
mit flüssigem Kern
auf Sauerkirschkompott serviert
€ 6,20



Fondue Abend (ab 10 Personen)

Zwiebelsuppe
mit Brotwürfeln
und Reibekäse überbacken

* * *

Fleischsorten

Putenbrust
Rinderrücken
Schweinefilet

Dipps

zweierlei Kräuterbutter
Curry mit Apfel
Mango-Pfeffer
Kräuter-Knoblauch
Zigeunersauce
Preiselbeeren mit Meerrettich

Beilagen:

Blattsalate der Jahreszeit mit Dressing nach Wahl
Champignons
Gebackene Kartoffelspalten
Ofenfrisches Baguette

Dessert:

Ananas
mit Himbeermark
und Pistazieneis

€ 28,50 pro Person



PREMIER Park Hotel

Mediterranes Menü (ab 10 Personen)

Scampi
mit Limetten
in Artischockenböden

* * *

Dorade
in Aromen gebraten
mit Pinienkernen
auf geschmortem Gemüse serviert
dazu Ciabattabrot mit Pestokruste

oder:

Perlhuhnbrüstchen mit Rosmarin gebraten
auf geschmortem Gemüse
mit Basilikum-Gnocchi

* * *

Crema Catalana
mit Rohrzucker karamellisiert

€ 28,50