



## Frühlingszeit

*...wenn die Seele wieder bunt denkt*

### Suppen

#### **Rinderkraftbrühe**

7,00 €

*parfümiert mit Sherry, Wurzelgemüse und Kräutern*

#### **Schaumsüppchen vom Bärlauch**

7,50 €

*mit geräuchertem Tilapiafilet und Wachtelspiegelei*

### Vorspeisen

#### **Frühlingsrolle**

9,70 €

*- hausgemacht -  
gefüllt mit asiatischem Hackfleisch & Sprossen  
im Brickteig gebacken  
an süß saurer Sauce*

#### **Ziegenfrischkäse**

11,90 €

*im Speckmantel gebraten  
an Mango Chili Chutney  
auf bunten Salaten in weißem Balsomicodressing  
mit Croûtons und Cashewkernen*

#### **Sülze vom Sauerbraten**

12,70 €

*auf Preiselbeersahne  
mit krossem Döppekooche Konfekt  
an Blattsalaten*

#### **Rindercarpaccio**

13,90 €

*mit altem Balsamicoessig und Olivenöl mariniert  
Rucola, Pinienkerne und gehobelter Parmesan*

## Hauptgänge

**Roastbeef** 16,20 €  
- kalt - rosa gebraten  
an Sauce Remoulade  
junge grüne Bohnen und Bratkartoffeln

**Grüner Spargel** 16,60 €  
in Morchelrahm  
auf Bärlauch Risotto und confierten Kirschtomaten  
mit marinierten Kräuterblattsalaten

**„Winzersteak“ vom Schweinerücken** 17,10 €  
mariniert  
auf Pfefferrahmsauce  
mit Böhnchen im Speckmantel & Rösterdäpfeln

**Zanderfilet** 19,90 €  
auf der eigenen Haut gegrillt  
nappiert mit Zitronengrasschaum  
Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln

**Spieß von Garnelen** 22,80 €  
gebraten  
auf Tagliarini, getrocknete Tomaten, Rucola & Parmesan  
Frühlingssalate

**Barbarie Entenbrust** 22,90 €  
gebraten  
auf Orangensauce  
an karamellisiertem Chicoreé und Kartoffelkrapfen

**Rumpsteak vom heimischen Weiderind** 24,60 €  
in der Pfanne medium gegrillt  
an Burgunderjus  
Erdapfelgratin und bunte Salate

**Kalbsrückensteak** 27,50 €  
gebraten  
auf Steinpilzcrème  
mit glacierten Kaiserschoten und Salbeignocchi



## Süß & Herzhaft

### Dessert

**Gepfefferte Daroyale Erdbeeren** 7,90 €  
auf Vanillecrémeeis  
mit Schlagsahne und grünem Pfeffer

**Mascarpone Brombeer Törtchen** 8,70 €  
aromatisiert mit Cachaça

**„Bunte Seele“**  
Crème brûlée von der Bourbon Vanille  
Früchtecrumble & Pralineneis in feinem Krokantmantel 9,70 €

### Käse

**Tête de Moine** 9,40 €  
an Trauben & Walnüssen  
mit Feigensenf  
- Ciabattabrot -

### **„Glückshormone“**

**Handgeschöpfte Pralinées** Stück 1,40 €  
aus eigener Confiserie

**„Gib jedem Tag  
die Chance, der schönste Deines Lebens zu werden“**

- Mark Twain -

## Frühlingsmenü

Salat von Mango & Büffelmozzarella  
mariniert mit Mandel Basilikum Pesto und Zitronenöl  
an Rucola und Kirschtomaten

\*\*\*

Bärlauchschaumsüppchen  
mit geräuchertem Tilapiafilet und Wachtelspiegelei

\*\*\*

Sorbet von der Limone  
aufgeschäumt mit Ramazotti Rosato und Prosecco

\*\*\*

Milchkalbsrücken Medaillons  
auf Morchel Schalotten Rahm  
an glacierten Kaiserschoten und Süßkartoffel Kürbiskern Mousseline

\*\*\*

„Bunte Seele“

Crème brûlée von der Bourbon Vanille  
Früchtecrumble & Pralineneis in feinem Krokantmantel

Menü	56,80 €
Menü ohne Vorspeise	46,70 €
Hauptgang vom Menü	27,50 €

## Weinempfehlung

### Deutschland Rosé Baden

2017er	JEDEN TAG Rosé	0,75 l	24,50 €
	Saignée Rosé	0,20 l	7,20 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Franz Keller Schwarzer Adler - nationale Spitze vielfach ausgezeichnet -

Die Aromen zaubern ein Geschmackserlebnis mit Erdbeere, Kirsche und Mandarine hervor, dass sich im Mund mit erfrischender Melone kombiniert. Der Körper ist leicht und lebendig und bringt das ausgewogene Spiel von Süße und Säure charmant zur Geltung.

Im Abgang zeigt sich der JEDEN TAG Saignée Rosé betont fruchtig mit mineralischen Noten.

Sehr aromatisch!

### Deutschland Weißwein Mosel

2017/18er	Kallfelz Rivaner	0,75 l	18,60 €
	Rivaner	0,20 l	5,80 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Albert Kallfelz - Landesprämierung Silberne Kammerpreismünze -

Der milde Weiße: spritzig, lebendig mit feinfruchtigen Aromen.

Seine moderate Säure macht ihn zu einem bekömmlichen Begleiter bei jeder Gelegenheit.

Durch seine unverwechselbare Frische ist er immer wieder ein wahrer Gaumengenuss.

Leichter & spritziger Wein für die „hellen“ Jahreszeiten!

Unkompliziert elegant!

- LMIV -

Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung > Allergene

Ein gesondertes Verzeichnis können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal anfordern!

[www.parkhotel-andernach.de](http://www.parkhotel-andernach.de) - [www.facebook.com/parkhotelandernach](https://www.facebook.com/parkhotelandernach)