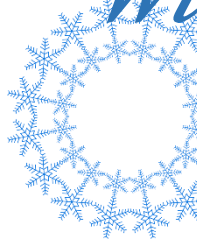


Wintergenuss



Suppen

| | |
|--|---------------|
| Rinderkraftbrühe Markklößchen / Wurzelgemüse | 9,00 € |
| Maronencremesuppe Gänseleber / Apfel | 9,20 € |

Vorspeisen

| | |
|---|----------------|
| Karamellisierte Ziegenkäsetaler Rote Bete Carpaccio / Kürbissalat mit steirischem Kernöl / Rucola | 14,50 € |
| Vitello Tonnato Rucola / Kirschtomaten | 15,60 € |
| Carpaccio vom Rind Rucola / gehobelter Parmesan / Kirschtomaten / Pesto | 15,60 € |

Vegetarisches

| | |
|---|----------------|
| Schupfnudeln Kräuter-Sahnesauce / Ofengemüse | 19,00 € |
| Mezzalune gefüllt mit Walnuß und Feige Birnenrahmsauce / Salat | 19,50 € |



Salat

Variation von bunten Gartensalaten

| | |
|---|----------------|
| <i>weißes Balsamicodressing / Gurken / Tomaten / Baguette</i> | 12,50 € |
| - mit gebratenen Putenbruststreifen & Champignons | 18,00 € |
| - mit gebratenen Rinderstreifen & Champignons | 19,80 € |

Pasta - mit Fleisch, Fisch oder Vegetarisch

Spaghetti „Arrabiata“, Parmesan, Rucola / Salat

| | |
|----------------------------------|----------------|
| - getrocknete Tomaten / Oliven | 16,50 € |
| - Garnelen | 23,50 € |
| - Rinderstreifen / Kirschtomaten | 24,50 € |

Fleisch & Geflügel

| | |
|---|----------------|
| Roastbeef - kalt - <i>rosa gebraten</i> <i>Sauce Remoulade</i> <i>grüne Bohnen / Bratkartoffeln</i> | 19,30 € |
| Puten-Cordon-Bleu <i>Schinken-Käsefüllung</i> <i>Rosmarinkartoffeln / Edelkräutersalat</i> | 21,90 € |
| Schweinefiletmedaillons <i>Pfefferrahm</i> <i>buntes Gemüse / Spätzle</i> | 23,50 € |
| Hirschgulasch - zart geschmort - <i>Preiselbeeren</i> <i>Ananas-Rotkohl / Haselnusschupfnudeln</i> | 27,50 € |
| Wiener Schnitzel - vom Kalb - <i>Preiselbeerchutney</i> <i>Rosmarinkartoffeln / erlesene Blattsalate</i> | 27,50 € |
| Rumpsteak - vom heimischen Weiderind <i>Pfefferrahmsauce</i> <i>grüne Bohnen / Kartoffelgratin</i> | 31,40 € |



Frisches aus Fluss und Meer

Fischburger **18,50 €**
Fjordlachs-Patty / Zitronen-Garnelen-Remoulade / Sesam-Brioche
Pommes Frites

Filet vom Zander **25,30 €**
Weißweinsauce
Rahmsauerkraut / Petersilienkartoffeln

Süß & Herzhaft

Dessert

Spekulatius-Mascarpone-Creme **10,50 €**
Traubenragout
Haselnußeis

Cremè brûlée **10,50 €**
Schokoladentarte
Walnußeis

Käse

Käsebrett **12,00 €**
Variation vom Käse
Feigensenf / Trauben / Walnüsse
Ciabattabrot

„Glückshormone“

handgeschöpfte Pralinées **Stück 1,70 €**
aus hauseigener Confiserie

- LMIV -

Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung > Allergene

Ein gesondertes Verzeichnis können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal anfordern



www.parkhotel-andernach.de



Instagram



facebook.com/parkhotelandernach/