

DESSERT

Spekulatiusparfait auf Heidelbeerkompott mit Zimtstreuseln	9,50 €
Dessertvariation „Hotel am Park“	10,50 €
Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet	9,50 €
Auswahl von Rohmilchkäse	9,00 €

Gerne servieren wir Ihnen nach dem Essen:

Espresso	2,60 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Cappuccino	3,20 €

Wenn es noch etwas zum Abschluss sein darf
bieten wir Ihnen sehr gerne
eine reichhaltige Auswahl an Digestiven
von unserem Schnapswagen an

APERITIFEMPFEHLUNG

Mandois blanc de blancs
Premier Cru
0,1 l 12,00 €

Glas Prosecco
wahlweise verfeinert mit
-Limone
-Holunder
-Cassis
-Aperol
0,1 l 7,50 €

“Hugo”
“Hugo” alkoholfrei
0,2 l 7,50 €

MENÜ

Marinierte rosa Crevetten
mit winterlichen Blattsalaten und Guacamole

Mittelstück vom Rinderfilet, in der Ochsenmarkkruste,
mit Lembergersauce, kleinem Gemüse und Kartoffeltalern

Dessertvariation „Hotel am Park“
52,00 €

WEINEMPFEHLUNG

2017 AN/2
Falanis
Vi de la Terra
Mallorca
48,00 €

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Aromatische Feldsalatröschen mit Speckstreifen und Kracherle	10,50 €
Geschmälzte Maultasche mit Kartoffelsalat	6,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit knackigem Staudensellerie, gehobeltem Parmesan und Crema Balsamico	15,50 €
Dreierlei von der Vogesen-Wachtel mit Apfel-Sellerie-Salat und Walnüssen	14,00 €
Marinierte rosa Crevetten mit winterlichen Blattsalaten und Guacamole	13,50 €

SUPPEN

Essenz vom Schönbuchreh mit gebratenem Fielt und Sherry	7,50 €
Curry-Ingwersüppchen mit gebratener Jakobsmuschel	8,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle	6,00 €

FISCHGERICHTE

Gebratene Medaillons vom Seeteufel auf Blattspinat mit Krustentiersauce und Bandnudeln	26,00 €
Filet vom Atlantik-Wolfsbarsch, auf der Haut gebraten, mit Zitronen-Kapern Butterkartoffeln und bunten Blattsalaten	26,00 €

STEAKS VOM GRILL

Rumpsteak 200 g	22,00 €
Filetsteak 200 g	27,50 €
Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl: Pommes frites, Bratkartoffeln oder einen gemischten Salat	4,50 €

VEGETARISCHES GERICHT

Tagliatelle mit Rosenkohl, gegrilltem Kürbis und Petersilien-Mandelpesto	16,50 €
---	---------

FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel mit Pommes frites	22,00 €
Zürcher Sahnegeschnetzeltes mit Kartoffelrösti	22,00 €
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	22,50 €
Knuspriger Gänsebraten vom Bauern Hermann Mayer aus Waldenbuch:	
„klassisch“ – mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und glacierten Maronen	27,00 €
„schwäbisch“ – mit Spätzle vom Brett und durchschossenem Kartoffelsalat	27,00 €
Knusprige Bauernente mit Apfelrotkohl und Brezelknödeln	25,50 €
Zarter Wildschweinbraten in Wacholderrahm mit Haselnussspätzle und buntem Gemüse	23,00 €
Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Hauptgerichten zusätzlich einen kleinen Beilagensalat	4,50 €

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Fleischkäse mit Zwiebeln Spiegelei und Bratkartoffeln	12,50 €
Maultaschen mit Ei gebacken, oder in der Brühe mit Kartoffelsalat	12,50 €
Unsere sauren Schweinenierle mit Bratkartoffeln und Blattsalaten	13,50 €
Zartes Wildragout in Wacholderrahm mit Spätzle vom Brett	20,50 €
Schienles Filetteller an Champignonrahmsauce marktfrisches Gemüse und Spätzle vom Brett	21,50 €

Gerne bieten wir Ihnen von allen Hauptgerichten auch kleinere Portionen an.