



Unsere Empfehlungen | our recommendations

Gießerei Sprizz

Veltins Pils | Wasser | Maracujasaft

EUR 3,60

Gießerei Lemonade

Whiskey | Sprite | Lime Juice | Limette

EUR 8,-

Parkhotels Little Ben

Gin | Grenadine | Bitter Lemon

EUR 8,-

Wodka Mate

Wodka | MIO MIO Mate

EUR 8,-

Le Grand Fizz

Wodka | Lime Juice | Holunderblütensirup | Wasser

EUR 8,-

Affogato

Espresso | Vanilleeis

EUR 4,-



Mix & Match

für Ihr Lieblingsgericht | for your favorite dish

Stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht mit Beilagen & Co. selbst zusammen
create your favorite dish with side dishes & more

1. Hauptgang

• Main dishes

| | |
|---|----------|
| überbackene Hähnchenbrust Spargel Sauce Choron Käse baked chicken breast asparagus sauce choron cheese | EUR 19,- |
| Schweineschnitzel "Elsässer Art" Lauch Speck Käse pork schnitzel "Elsässer Art" leek bacon cheese | EUR 17,- |
| Rumpsteak 250gr. Kräuterbutter rump steak 250 gr. herb butter | EUR 32,- |
| Park Cheeseburger saftiges US-Rinderhacksteak Bacon Röstzwiebeln Käse park cheeseburger juicy US ground beef steak bacon fried onions cheese | EUR 20,- |
| Currywurst Special Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln currywurst special pickle slices fried onions | EUR 10,- |
| gebratenes Lachsfilet Tomaten-Knoblauch-Olivensauce fried salmon fillet tomato-garlic-olive-sauce | EUR 25,- |

2. Beilagen & Saucen

sides and sauces

- Bratkartoffeln fried potatoes
- Pommes Frites french fries
- Spätzle spaetzle
- Opas Kartoffelrösti
grandpas hash browns
je EUR 5,-
- Kräuterbutter herb butter
- Hollandaise hollandaise
je EUR 4,-

3. Gemüsebeilagen

vegetables

- gebratene Champignons
fried mushrooms
- gratinierter Brokkoli
gratinated broccoli
- Tomatensalat | rote Zwiebeln
tomato salad | red onions
- Beilagensalat | side salad
je EUR 6,-
- großer Beilagensalat | side salad
je EUR 10,-

Menü | menu

weiße Tomaten-Cremesuppe | Salbei-Geflügelnocken
white tomato cream soup | sage poultry dumplings EUR 8,-

Italienischer Vorspeisenteller

Salami | Parma | Mozzarella | Anti Pasti | Räucherlachs | Baguette | Aioli
italian appetizer plate
salami | parma | mozzarella | anti pasti | smoked salmon | baguette | aioli EUR 16,-
ab 2 Personen EUR 14,-

Räucherlachs

Kartoffelrösti | Meerrettich-Avocado Creme
smoked salmon
hash browns | horseradish-avocado cream EUR 14,-

Tagliarini-Spargel-Carbonara

gebratene Rinderstreifen
tagliarini-asparagus-carbonara
fried beef strips EUR 23,-

Schmiedewildkräutersalatteller mit Caesar Dressing

wild herb salad platter with Caesar Dressing

- **gebratene Hähnchenstreifen | Champignons**
fried chicken strips | champignons
- **Gemüse-Falafelbällchen | Champignons** vegan
vegetable-falafel balls | champignons EUR 19,-

Flammkuchen Klassisch | Speck | Lauch

tarte flambée classic | bacon | leek EUR 16,-

Tagliarini | Tomaten-Knoblauch Olivensauce | Plant Based Chicken

tagliarini | tomato-garlic-olive sauce | plant based chicken vegan EUR 19,-

Chili sin Carne | Süßkartoffeln

chili sin carne | sweet potatoes vegan EUR 16,-

Allergene und Zusatzstoffe können Sie gerne bei unseren Servicemitarbeitern erfragen!
You are welcome to ask our service staff about allergens and additives!



Desserts | desserts

| | |
|--|----------|
| Vanille-Spaghetti-Eis Amarenakirschen vanilla spaghetti ice cream amarena cherries | EUR 9,- |
| Apfel-Crumble Vanille Eis apple-crumble vanilla ice cream | EUR 12,- |
| Kaiserschmarrn Joghurt-Waldbeere-Eis Sahne kaiserschmarrn yoghurt-wild berry-ice cream cream | EUR 11,- |
| Pfannkuchen Erdbeercreme Limoncello-Zabaione pancakes strawberry cream limoncello zabaglione | EUR 10,- |



Nichts dabei? Lieber vegetarisch oder vegan?

Viele Gerichte lassen sich schnell verwandeln.

Unsere Köche beraten Sie gern persönlich.

You cannot make a choice? You prefer vegetarian or vegan?

Many meals can be adapted for you. Our chefs will be glad to give advice.

Digestif | digestif

| | | |
|---|-----|----------|
| Nonino Grappa Chardonnay | 4cl | EUR 8,50 |
| selbstgebranntes aus dem Münsterland von der Feinbrennerei Sasse: | | |
| Sechser Kräuterlikör | 2cl | EUR 5,- |
| Kakao Nusslikör | 2cl | EUR 5,- |
| Marille Honig Obstbrand | 2cl | EUR 5,- |
| Cigar Special Kornbrand | 2cl | EUR 8,- |
| Lagerkorn | 2cl | EUR 5,- |

Hat's geschmeckt?

Dann würden wir uns sehr über eine Google Bewertung freuen.
Did you enjoy your meal? Then we would be grateful about a Google review.



Einfach QR-Code scannen und bewerten.
Just scan the QR code.

Pasta & Bärlauch

pasta & wild garlic

Süßkartoffel-Bärlauch-Creme
bergische Fleischklöße
sweet potato-wild garlic-cream
bergisch meatballs

EUR 9,-

Fettuccine aglio e olio
Bärlauch | Tomaten | frischer Spargel
fettuccine aglio e olio
wild garlic | tomatoes | fresh asparagus


EUR 21,-

Frischer Spargel „Provencial“ | Fettuccine | Garnelen
Sahnesauce mit Tomaten | Champignons | Zwiebelwürfel
fresh asparagus „Provencial“ | fettuccine | prawns
cream sauce | tomatoes | mushrooms | onions

EUR 30,-

Penne | Gorgonzola-Spinat | Hähnchenbrust | Pinienkerne
penne | gorgonzola-spinach | chicken breast | pine nuts

EUR 24,-

Tortelloni Auflauf 
Brokkoli | Tomaten | Champignons
tortelloni casserole
broccoli | tomatoes | champignons

EUR 18,-

Cannelloni | Süßkartoffel-Spinat | Bärlauchsauce 
Cannelloni | sweet potato-spinach | wild garlic sauce

EUR 19,-

