



Unsere Empfehlungen | our recommendations

Gießerei Sprizz

Veltins Pils | Wasser | Maracujasaft

EUR 3,60

Hausgemachte Limonaden

Erdbeer-Limette

Ananas-Orange-Ingwer

Heidelbeer-Vanille

EUR 6,-

Gießerei Lemonade

Whiskey | Sprite | Lime Juice | Limette

EUR 8,-

Parkhotels Little Ben

Gin | Grenadine | Bitter Lemon

EUR 8,-

Le Grand Fizz

Wodka | Lime Juice | Holunderblütensirup | Wasser

EUR 8,-

Glühwein

mulled wine

EUR 5,50

Kakao mit Baileys | Sahne

cacao with Baileys | cream

EUR 6,-

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

gratinierte Hähnchenbrust | Preiselbeeren | Brie
gratinated chicken breast | cranberries | brie EUR 16,-

Schweineschnitzel "Mille-feuille Art" | Spiegelei | Speck | Cheddar Käse
pork schnitzel "mille-feuille style" | fried egg | bacon | cheddar cheese EUR 17,-

gebratenes Zanderfilet | getrüffelter Rahmwirsing
fried pike perch fillet | truffled cream cabbage EUR 21,-

Park Cheeseburger
saftiges US-Rinderhacksteak | Bacon | Röstzwiebeln | Käse | Gurkenscheiben
park cheeseburger
juicy US ground beef steak | bacon | fried onions | cheese | cucumber slices EUR 20,-

Bergische Currywurst special | Gewürzgurkenscheiben | Röstzwiebeln
bergisch currywurst special | pickle slices | fried onions EUR 10,-

Rumpsteak | Kräuterbutter
rump steak | herb butter EUR 32,-

2. Beilagen & Saucen

• sides and sauces

- Pommes Frites french fries
- Spätzle spaetzle
- Opas Kartoffelrösti
grandpas hash browns
- Bratkartoffeln fried potatoes
je EUR 5,-
- Pommes Frites
Trüffelmayonnaise | Parmesan
french fries | truffled mayonnaise
parmesan EUR 7,-
- Kräuterbutter herb butter
- Hollandaise hollandaise
je EUR 4,-

3. Gemüsebeilagen

• vegetables

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



Menü | menu

Hummercremesuppe Safran-Sahne Shrimps lobster cream soup saffron cream shrimps	EUR 9,-
Räucherlachs Kartoffelrösti Meerrettich-Avocado Creme smoked salmon hash browns horseradish-avocado cream	EUR 14,-
Rindercarpaccio lauwarmes Linsengemüse Passionsfruchtsauce Rucola Parmesan beef carpaccio lukewarm lentil vegetables passion fruit sauce arugula parmesan	EUR 16,-
Italienischer Vorspeisenteller Salami Parma Mozzarella eingelegtes Gemüse Räucherlachs Baguette Aioli italian appetizer plate salami parma ham mozzarella anti pasti smoked salmon baguette aioli	EUR 16,-
Fettuccine-Waldpilz Carbonara gebratene Rinderstreifen fettuccine-wild mushroom carbonara fried beef strips	EUR 23,-
Veganes Soja-Schnitzel Rahmchampignons  vegan soy schnitzel creamed champignons	EUR 21,-
Gnocchi Knoblauchrahm getrocknete Tomaten Oliven  Plant based Chicken gnocchi garlic cream dried tomatoes olives plant based chicken	EUR 19,-
Schmiedesalatteller mit Caesar Dressing salad platter with Caesar Dressing • gebratene Hähnchenstreifen Champignons fried chicken strips mushrooms • Gemüse-Falafelbällchen Champignons vegetable falafel balls mushrooms	EUR 19,-
Flammkuchen Klassisch Speck Lauch tarte flambée classic bacon leek	EUR 16,-
Flammkuchen "Französische Art" Feta Feige Birne Thymianhonig tarte flambée french style" feta fig pear thyme honey	EUR 18,-

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 | Amarena Kirschen | weiße Schokostreusel
vanilla spaghetti ice cream | amarena cherries | white chocolate sprinkles EUR 9,-

Apfel-Crumble | Vanille Eis
apple crumble | vanilla ice EUR 11,-

Kaiserschmarrn | Zimt-Eis | Pflaumenkompott | Sahne
kaiserschmarrn | cinnamon ice cream | plum compote | cream EUR 12,-



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.

