

Vorfrühlingsfreude



Suppen

Rinderkraftbrühe

Markklößchen / Wurzelgemüse

9,00 €

Getrübte Pastinakencreme

Zitronencroutons

9,00 €

Vorspeisen

Karottentatar

Linsensalat / Feldsalatcreme / pochiertes Ei

14,50 €

Karamellierte Ziegenkäsetaler

Rote Bete Carpaccio / Kürbis-Chutney / Rucola

14,50 €

Carpaccio vom Rind

Rucola / gehobelter Parmesan / Kirschtomaten / Pesto

15,60 €

Salat

Variation von bunten Gartensalaten

weißes Balsamicodressing / Gurken / Tomaten / Baguette

13,50 €

- mit gebratenen Putenbruststreifen & Champignons

18,00 €

- mit gebratenen Rinderstreifen & Champignons

21,80 €

Vegetarisches

Geschmorte Rosenkohl

Rote-Bete-Sauce / Süßkartoffelstampf / Salat

16,50 €

Veggie-Burger

vegetarisches Kichererbsen-Paprika Patty

Sweet-Chili-Sauce / Salat / Gurke / Tomate / Pommes Frites

16,50 €



Pasta - mit Fleisch, Fisch oder Vegetarisch

Spaghetti in pikanter Tomatensauce

Kirschtomaten / Parmesan / Rucola

dazu Saisonsalat

16,50 €

mit:

- Putenstreifen

20,50 €

- Garnelen

23,50 €

- Rinderstreifen

24,50 €

Fleisch & Geflügel

„Holzfäller Burger“

18,50 €

Rindfleischpatty / Tomaten BBQ-Sauce / Zwiebeln / Speck / Spiegelei

Pommes Frites / Salat

Roastbeef - kalt -

19,30 €

rosa gebraten

Sauce Remoulade

grüne Bohnen / Bratkartoffeln

Winzersteak vom Schweinerücken

19,30 €

Pfefferrahmsauce

grüne Bohnen / Rosmarinkartoffeln

Marinierte Hähnchenbrust

19,80 €

Zitronenrahmsauce

Mediterranes Gemüse / Pestotagliarini

Putenschnitzel

21,90 €

buntes Gemüse / Kroketten

Tranchen vom Spanferkelbraten

22,80 €

Zwiebelsauce

Bayrisch Kraut / Kartoffelpüree

Rinderbäckchen – geschmort

23,50 €

Barolojus

Buntes Gemüse / Petersilienkartoffeln

Rumpsteak - vom heimischen Weiderind

31,40 €

Pfefferrahmsauce

grüne Bohnen / Kartoffelgratin



Frisches aus Fluss und Meer

Hamburger Pannfisch

25,30 €

Senfsauce

Bratkartoffeln / Gurkensalat

Tranchen vom Zander

26,50 €

Rieslingsauce

Sauerkraut / Dillkartoffeln

Süß & Herzhaft

Dessert

Kokos-Vanille-Creme

10,50 €

Baumkuchenfächer / Birnenragout

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/