

Sommergenuss



Suppen

Rinderkraftbrühe a, c, g, i

9,00 €

Markklößchen / Wurzelgemüse

Kräuterschaumsuppe b, g, i

9,00 €

Garnele

Vorspeisen

Karamellisierte Ziegenkäsetaler g, h, c, l

14,50 €

Birne / Walnuß / Zwiebel-Chutney / Wildkräutersalat

als Hauptgang 19,50 €

Vitello Tonnato c, d, g, j

15,50 €

Thunfisch-Kapern-Sauce

Rucola-Kirschtomaten-Salat

Carpaccio vom Rind c, g, h, j

15,60 €

Rucola / gehobelter Parmesan / Kirschtomaten / Pesto

Salat

Variation von bunten Gartensalaten a, c, i, j

Hausdressing / Kirschtomaten / Baguette

13,50 €

- mit gebratenen Putenbruststreifen & Champignons

18,00 €

- mit gebratenen Rinderstreifen & Champignons

21,80 €

Vegetarisches

Veggie-Burger a, c, e, f, h, i, j, k

16,50 €

vegetarisches Kichererbsen-Paprika Patty

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

Safranrisotto c, g, j

21,50 €

grüner Spargel / Parmesanchip / Salat



Pasta - mit Fleisch, Fisch oder Vegetarisch

Pasta mit Pesto-rahm / Kirschtomaten / Burrata / Rucola a, c, g, h, i, j

18,50 €

wahlweise mit:

- Putenstreifen **22,50 €**
- Garnelen b **25,50 €**
- Rinderstreifen **26,50 €**

Fleisch & Geflügel

„Pulled Pork Burger“ a, c, g, i, j

18,50 €

BBQ-Sauce / Käse / Essiggurke / Tomate / Salat

Pommes Frites / Beilagensalat

Roastbeef - kalt - rosa gebraten c, g, i, j

19,30 €

Sauce Remoulade

grüne Bohnen / Bratkartoffeln

Winzersteak vom Schweinerücken g, i

19,30 €

Pfefferrahmsauce

grüne Bohnen / Rosmarinkartoffeln

Marinierte Hähnchenbrust a, c, g, i

19,80 €

Zitronenrahmsauce

Pestotagliarini / Mediterranes Gemüse

Putenschnitzel a, c, g, i, j

21,90 €

Zwiebelsauce

Pommes Frites / Beilagensalat

Medaillons vom Schweinefilet a, c, g, i, j

24,50 €

Champignonrahm

Schupfnudeln / buntes Gemüse

Osso Bucco a, i, j

25,50 €

Rosmarinjus

Kartoffelpüree / Wurzelgemüse

Rumpsteak - vom heimischen Weiderind g

31,40 €

Pfefferrahm

grüne Bohnen / Kartoffelgratin

Kalbsgeschnetzeltes a, c, g, i

31,90 €

Rahmsauce

Gnocchi / buntes Gemüse



Frisches aus Fluss und Meer

Hamburger Pannfisch *a, d, g, i, j* **25,30 €**
Senfsauce
Bratkartoffeln / Gurkensalat

Tranche vom Zander *a, d, g, i* **26,50 €**
Weißweinsauce
Sauerkraut / Petersilienkartoffeln

Süß & Herzhaft

Dessert

BERNARDO **8,70 €**
Espresso - hausgemachte Praline - Mini-Crème-Brûlée *c, g*

Cremè Brûlée mit frischen Beeren *c, g, h, hc* **10,50 €**
Schokoladentarte
Walnußeis

Wildberry-Lillet-Timbale *c, g, l, h* **10,50 €**
Waldfrucht-Rosmarin-Sauce
Vanilleeis

Käse

Käsebrett *a, d, f, h, i* **12,00 €**
Variation vom Käse
Feigensenf / Trauben / Walnüsse
Ciabattabrot

„Glückshormone“

handgeschöpfte Pralinées *siehe separate Liste* **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/

