

Vorspeisen

Starters

„Himmel & Ääd“

Kartoffelpüree mit sautierten roten Zwiebel und gebratener Blutwurst, dazu Hausgemachter Apfelkompott

„Himmel & Ääd“

mashed potatoes, sautéed red onions and fried black pudding
served with homemade stewed apples

7,50

Tomate Mozzarella

Zweierlei Tomate mit Mozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl

Tomato and mozzarella

duo of tomatoes with mozzarella, fresh basil and olive oil

6,50

Suppen

Soups

Sommerliche Cremesuppe vom Kopfsalat

Summery cream of butterhead lettuce soup

Tasse (200 ml) 5,00
Schale (400 ml) 7,00

Salate

Salads

„Park Inn´s Best“

Caesar Salat mit hausgemachten Parmesandressing, Kirschtomaten, Parmesan, Croûtons, Hähnchenbrust und Speckstreifen

“Park Inn´s Best“

Caesar salad with homemade Parmesan dressing,
cherry tomatoes, Parmesan, croutons, chicken breast and bacon strips

15,50

Rucola – Feldsalat mit warmen Streifen vom Roasbeef an Tomatenvinaigrette und Parmesan

Rocket and lamb´s lettuce salad with strips of roast beef
Served with tomato vinaigrette and Parmesan

15,00

Hauptgerichte

Main course

Wiener Schnitzel vom Hähnchen mit sommerlichem Kartoffel / Gurkensalat aus dem Kräutersud

Breaded chicken escalope

With summery potato and cucumber salad in herb stock

16,00

Gegrilltes Rumpsteak (200g) mit dreierlei Butterrösschen und Röstkartoffeln

grilled rump steak (200g)

with a trio of butter florets and roast potatoes

21,00

Kölsche Blutsbrüder
Rheinische Bratwurst gefüllt mit Blutwurststückchen
an Hausgemachter Currysauce
dazu Pommes Frites

"Kölsch blood brothers"

Duo of bratwurst and black pudding
with Homemade Currysauce and French fries á la maison

9,50

Bauernomelette
mit gebratenen Pilzen, dazu ein kleiner Beilagensalat

Farmer's omelette

with fried mushrooms and a side salad

11,00

Forelle Müllerin
gebratene Forelle an Nussbutter mit Kartoffeln und Beilagensalat

Trout meunière

fried trout with nut butter, potatoes and a side salad

17,00

Tagliatelle Aioli
mit gebratenen Rinderstreifen, dazu Parmesan

Aioli tagliatelle

with fried beef strips and Parmesan

16,00

Bandnudeln im würzigen Buttersud
mit mediterranen Gemüsestreifen

Ribbon noodles in spicy butter stock

with Mediterranean vegetable strips

11,00

Klassiker / Burger

Classics / Burger

Der Klassiker Burger

Saftiges Bio-Rindfleisch, Gewürzgurke, Tomatenscheiben, Käse und zweierlei Sauce

Classic Burger

juicy organic beef, gherkins, sliced tomatoes, cheese and a duo of sauces with French fries à la maison

15,50

Lachs Burger

160g Wildlachsfilet in Cajun Pfeffermarinade gebraten dazu Guacamole und Rucolasalat

Salmon Burger

160g of wild salmon fillet, pan fried in Cajun pepper marinade

15,00

Falafel Burger - vegan

mit Hausgemachter Sesammayonnaise und Rucolasalat

Falafel burger – vegan

With homemade sesame mayonnaise and rocket

15,00

Zu unseren Burgern reichen wir wahlweise

Our Burgers are served with a choice of

Wedges, Süßkartoffel Pommes Frites, Pommes Frites

Wedges, sweet potato fries, French fries

Salsa Sauce, Sour Crème, Ketchup / Mayonnaise

Salsa, sour cream, ketchup / mayonnaise

Desserts

Desserts

Marinierte Erdbeeren mit einer Kugel Eis nach Wahl

Marinated strawberries with a choice of ice creams

6,00

Sommerliches Frucht Gazpacho von der roten Frucht (aromatisiert mit Roséwein) an Ananaseis und Thai Basilikum

red summer fruit gazpacho

(flavoured with rosé wine)

With pineapple ice cream and Thai basil

5,00