

VORSPEISE STARTERS**SUPPE****SOUP****Lachscarpaccio**

an Koriander Vinaigrette, Granatapfelkernen und fruchtigem Rucolasalat

Salmon carpaccio

with coriander vinaigrette, pomegranate and fruity rocket salad

D, 2 € 18,00

Tomate und Burrata

mit Pesto Rosso

Turrets of tomato and burrata

with Pesto Rosso

A, G, H, € 16,50

Rote Linsensuppe – vegan –

mit gerösteten Weißbrotscheiben

Red lentil soup – vegan -

with toasted white bread slices

A € 12,50

Klare Hühnerkraftbrühe

mit Spargelspitzen und Bärlauch

Clear chicken stock

with asparagus tips and wild garlic

I, J € 11,50

SALAT**SALAD****Park Inn's Best**

Caesar Salat mit hausgemachtem Parmesandressing, Kirschtomaten, Croûtons, Hähnchenbrust und Speckstreifen

Park Inn's Best

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

A, G, 2, 3 € 22,50

Rucola Quinoa Salat

mit gebratenen Aprikosen, Ziegenkäse, Gurken, Tomaten an Vinaigrette

Rucola Quinoa Salad

with roasted apricots, goat cheese, cucumber, tomatoes with vinaigrette

G, J € 19,50

Veganer Lahmacun

gefüllt mit Bulgur, Blattsalat, Cherrytomaten und Salatgurke dazu Soja – Joghurt Dip

Lahmacun

filled with bulgur, lettuce, cherry tomatoes and cucumber, served with soy yoghurt dip

A, F € 18,00

PINSA**Pinsa Classico**

Serrano Schinken, Burrata Käse, Rucola, Knoblauchöl, Parmesan

Pinsa classico

serrano ham, burrata cheese, rocket salad, garlic oil, parmesan cheese

A, G, 2, 3 € 18,00

Pinsa Frutti di Mare

Meeresfrüchte, Knoblauchöl

Pinsa Frutti di Mare

seafood, garlic oil

A, G, 13 € 18,00

Pinsa Anti Pasti

eingelegte Cherrytomaten, gegrillte Zucchini und Aubergine, Knoblauchöl, Parmesan

Pinsa Anti Pasti

pickled cherry tomatoes, grilled courgette and aubergine, garlic oil, Parmesan cheese

A, G € 18,00

DESSERT**Brownie "New York Style"**

mit Cassismousse gefüllt, dazu Frozen Joghurt Eis

Brownie "New York Style"

filled with cassis mousse served with frozen yoghurt ice cream

A, C, F, G, 11 € 9,50

Zartschmelzende Mousse au Chocolate

mit Aprikosentopping, zartbitter und weiße Schokolade

delicately melting chocolate mousse

with apricot topping, dark and white chocolate

A, C, F, G € 9,50

Pfannkuchen mit Apfelfüllung

an Schmand Tupfer

Pancakes with apple filling

on cream swab

A, G, H € 9,50