

Parkrestaurant und Papageno

Mittagskarte

Vorspeise

Tatar vom Weideochsen | Gebackener Fenchel

Klassische Garnituren

14,00 €

Suppe

Tomatensuppe | Kräutercroûtons

(vegan)

7,50 €

Hauptspeisen

Pasta Pappardelle | Riesengarnele | Safran-Kokossauce

17,00 €

Kalbshaxenragout | Rotweinweinsauce

Gemüse | Spätzle

18,50 €

Gebratenes Zanderfilet | Rahmsauerkraut

Gebräunte Drillinge

19,50 €

Rinderroulade

Julienne Gemüse | Kartoffelstampf

23,00 €

Dessert

Coupe Danmark

Vanilleeis | Warme Schokoladensauce

6,50 €

Maritim Torte

Mandel-Schokoladenbiskuit mit Ganache | Passionsfrucht-Mangogeele

Pralinenmasse | Kuvertüre | Vanilleeis

9,50 €

Unsere Klassiker

Klare Ochsenschwanzsuppe | Chesterstange

8,50 €

Königin Pastete

Feines Ragout | Sauce Hollandaise

11,50 €

Clubsandwich | Gebratene Putenbrust | Thousand Island-Dressing

Spiegelei | Krosser Speck | Pommes frites

15,50 €

„Maritim Burger“

Saftiger Rindfleisch-Burger (200 g) | Gurken | Zweierlei Zwiebeln | Tomaten

Relish | Remoulade | Salat | Homestyle Fries

15,00 €

Caesar's Salat

Römersalatstreifen | Parmesandressing | Croûtons | Pancetta

Knusprig gebratene Hähnchenstreifen

16,00 €

Reibekuchen | Räucherlachs | Kräuter Crème fraîche | Salatbouquet

16,50 €

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | Gemischter Salat

23,00 €

Vegane Lasagne
Ofentomaten | Kräuter-Kressesalat
19,00 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind
Rucola | Balsamico | Parmesan
15,50 €

Gebratene Wassermelone
Serrano | Spargel | Sahne
15,50 €

Spargelcocktail
Vinaigrette | Riesengarnele | Wildkräuter
16,00 €

Suppen

Rahmsuppe vom Spargel
Zwiebel | Grenadine
8,00 €

Schaumsuppe vom Bärlauch
Räucherlachs | Crostini
9,00 €

Consommé von Wildgeflügel
Ochsenschwanzravioli
9,50 €

Vegetarisch

Süßkartoffel-Gnocchi

Erdnusspesto | Gemüse | Kidneybohnen | Kürbiskerne

18,50 €

Spargelmaultaschen

Frankfurter Sauce | Kaiserschoten | Rüben

19,50 €

Hauptspeisen

Knurrhahn gebraten

Sauce Hollandaise | Hummerbutter | Stangenspargel | Perlgraupen

26,50 €

Wolfsbarsch

Muschel-Gemüsesauce | Zucchini | Tagliatelle

27,50 €

Wachteln

Balsamico Sauce | Linsen | Schupfnudeln

24,50 €

Maispoulardenbrust

Portweinjus | Spargel | Sahne | Kartoffeln

26,00 €

Rücken vom Maibock
Karotten | Grüner Spargel | Gnocchi
28,50 €

Spargel

½ Pfund geschälter Stangenspargel
Zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise
Neue Kartoffeln
17,50 €

Hierzu können Sie wählen:

Portion gemischter Schinken: 8,50 €

Kleines Kalbsschnitzel: 10,50 €

Gebratenes Lachsfilet: 12,50 €

Kleines Rinderfilet: 19,00 €

Spargelmenü

Spargelcocktail | Vinaigrette | Riesengarnele | Wildkräuter

Rahmsuppe vom Spargel | Zwiebel | Grenadine

Rehrückenmedaillons | Spargelragout | Granatapfel | Kartoffeln

Karamellierter Spargel | Erdbeeren | Vanilleeis

Preis pro Person: 47,00 €

Dessert

Sorbet von Basilikum

8,00 €

Weißes Schokoladenmousse

Erdbeere | Physalis | Minze

11,00 €

Rhabarberkompott

Marzipan | Limone | Erdbeere

11,50 €

Karamellierter Spargel

Erdbeeren | Vanilleeis

12,00 €

Aus dem Maritim Sortiment

Seezunge an der Gräte gebraten | Kerbelbutter | Kleine Kartoffeln | Blattsalat

39,00 €

Rinderfiletsteak Madagaskar

Pfeffersauce | Bohnenbündchen | Gratinkartoffeln

31,00 €

Weinempfehlung:

Zum Rinderfilet:

Cabernet-Sauvignon

Vin de Pays de Côtes de Thongue | Domaine La Condamine L'Evêque

trocken | vollmundig | kräftiger geschmeidiger Körper

harmonisch ausgeglichen

0,1 l: 3,10 €

0,25 l: 6,20 €

Zur Seezunge:

Oberbergener Baßgeige | Winzergenossenschaft Oberbergen

Grauburgunder | Qualitätswein | trocken

fruchtiger Duft | elegant

0,1 l: 3,00 €

0,25 l: 6,00 €

Käse

Käseauswahl | Feigensenf

14,00 €