

Aperitif

WELLINGS 
PARKHOTEL

Cocktail Empfehlung - „Barkeepers Choice“

Negroni 10,50 €

„Spring Pineapple“

Martini Bianco, Ananassaft, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Passoa

0,2l 8,80 €

Unsere Bierempfehlung:

Geilings Bräu Pale Ale – unser lokales IPA für Einsteiger

0,3l 3,80 € / 0,5l 5,80 €

Weinempfehlung

- | | | | |
|------|--|-----------------|--------------------|
| 18er | Chablis Joseph Drouhin – Chardonnay – Appellation Contrôlée
Mis en Bouteille à la propriété Joseph Drouhin, Burgund | 0,75 l | 46,50 € |
| 21er | Ellermann-Spiegel Weißburgunder
Weißwein – Pfalz – trocken – Qualitätswein
Erzeugerabfüllung Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen
Fruchtig und feinwürzig mit mittellangem Nachhall | 0,2 l
0,75 l | 10,60 €
36,00 € |
| 22er | Rosa dei Frati – Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera – DOC
Roséwein – trocken – Italien
Erzeugerabfüllung Weingut Cà dei Frati, Lugana di Sirmione
ein Fruchterlebnis mit lebendiger Säurestruktur | 0,2 l
0,75 l | 10,60 €
36,00 € |
| 20er | Zinfandel The big top - „Old Vine“
Rotwein – Kalifornien – trocken
Erzeugerabfüllung Weingut Boutinot, Kalifornien
Schwarze Kirschen und Anklänge von grünem Pfeffer | 0,2 l
0,75 l | 9,20 €
31,00 € |



Vorspeisen

WELLINGS 
PARKHOTEL

Carpaccio vom Kohlrabi in Bärlauch-Vinaigrette -vegetarisch-
mit Ziegenfrischkäse gefüllte Knusperrolle
und gepickelte Radieschen 18,00 €

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Rhabarber-Chili-Chutney
Endiviensalat und Rettich 19,80 €

Gebeiztes Filet vom Ikarimi-Lachs im Noriblatt
mit feiner Erbsencreme
und Wildkräuter-Misosud 22,50 €

Blumenkohl-Bergkäse-Muffin -vegetarisch-
mit Spinatsalat, geröstetem Blumenkohl
und Morchel-Mayonnaise 17,50 €

„Parkhotel-Tapas“ – für 2 Personen
Fünf Vorspeisen als Tapas zum Genießen und Teilen 39,00 €

Suppen

Hühnerkraftbrühe mit jungen Erbsen
und Kräuterfrischkäse-Ravioli 10,50 €

Kartoffel-Bärlauch-Suppe -vegetarisch-
mit Morchel-Pfannkuchenstreifen und Parmesanchip 12,00 €



Parkhotelménü



Carpaccio vom Kohlrabi in Bärlauch-Vinaigrette -vegetarisch-
mit Ziegenfrischkäse gefüllte Knusperrolle
und gepickelte Radieschen



Filet von der Eismeer-Lachsforelle
auf Bärlauch-Fregola
mit Brokkoli und Blumenkohl

oder

Sous-vide gegarte Semerrolle vom Kalb
mit jungen Möhren und Kartoffelstampf



Mousse von der Ivoire-Schokolade
mit Rhabarbersorbet und Joghurt-Hafercrumble

Menüpreis

61,00 €

Ergänzung als 4-Gang

Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit Croutons -vegetarisch-
Aufpreis

8,50 €



Vegetarisch & Vegan... natürlich genießen

WELLINGS 
PARKHOTEL

Carpaccio vom Kohlrabi -vegan-
in Wildkräuter-Miso-Vinaigrette
mit Salatherzen und Kräuterseitlinge 17,00 €



Mit Granatapfelsirup und Kreuzkümmel -vegan-
geschmorte Fingermöhren
dazu Borlotti-Bohnen und Erbsen 22,00 €



Schokoladen-Törtchen -vegan-
mit Rhabarberkompott 14,50 €

Menüpreis 50,00 €

Ergänzung als 4-Gang
Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit Croutons -vegetarisch-
Aufpreis 8,50 €



Klassiker & leckere Kleinigkeiten

WELLINGS 
PARKHOTEL

Tagliatelle in Bärlauchrahm -vegetarisch-
mit geröstetem Blumenkohl, Burrata
Kirschtomaten und Pinienkernen
Klein 19,00 €
Groß 22,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Remoulade
knusprigen Röstkartoffeln und kleinem Salat
Klein 22,00 €
Groß 25,50 €

Knuspriger Bauch vom Duroc-Schwein
mit Honig und Ingwer mariniert
dazu Spitzkohl und Mango
23,80 €

„Salat Querbeet“ -vegetarisch-
Bunter Salat mit Beiwerk und Hausdressing
16,00 €

...dazu Ziegenkäse, Apfel-Honigragout und Walnüsse
10,00 €

...dazu gebratene Poulardenbrust
12,50 €

...dazu ein Rinderrückensteak 200g
22,00 €



Hauptgerichte

WELLINGS 
PARKHOTEL

Cordon bleu vom Kalb
gefüllt mit saftigem Metzgerschinken und Bergkäse
dazu Schrebergartengemüse und Röstkartoffeln 29,50 €

Filet von der Eismeer-Lachsforelle
auf Bärlauch-Fregola mit Brokkoli
und Blumenkohl 34,00 €

Sous-vide gegarte Semerrolle vom Kalb
mit jungen Möhren
und Kartoffelstampf 27,50 €

Rinderrückensteak mit Rotwein-Rhabarber
buntem Gartengemüse
und Röstkartoffeln 34,50 €

Roulade von der Freiland-Poularde im Knuspermantel
auf Bärlauch-Fregola
dazu Schrebergartengemüse 28,00 €

Medaillons vom Seeteufel unter der Morchel-Kruste
mit wildem Brokkoli, Kartoffelstampf
und Zitrone 46,00 €



Dessert



Mousse von der Ivoire-Schokolade
mit Rhabarbergrütze, Erdbeerparfait
und Joghurt-Hafercrumble 14,50 €

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille
mit Himbeer-Champagnersorbet 15,50 €

Frühlingshafte Variation von unseren Desserts – gerne auch mit 2 Löffeln –
mit Crème, Mousse, frischen Früchten und Eis 17,50 €

Hausgemachtes Rhabarbersorbet
mit Wellings Crémant am Tisch aufgefüllt 11,00 €

Tiramisu von der Passionsfrucht
mit Yuzo, Tonkabohne und Schokoladenerde 12,00 €

Viererlei Käse mit Feigensenf
getrockneten Aprikosen und Nüssen
dazu Baguette und Salzbutter 20,50 €



und sonst...

WELLINGS 
PARKHOTEL

Zusatzstoffe & Allergene

Liebe Gäste,

wir verwenden nur Lebensmittel von höchster Qualität und versuchen beim Einkauf auf eine regionale Herkunft zu achten. Die meisten Speisen produzieren wir selbst und können somit auf die häufigsten Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichten. Leider gibt es jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Auch finden wir in vielen Speisen Allergene, die für die meisten Mitmenschen völlig ungefährlich, für einige jedoch unverträglich sind.

Natürlich nehmen auch wir Ihre Nahrungsmittelunverträglichkeit ernst und reichen Ihnen gerne eine Speisekarte, auf der alle Zusatzstoffe sowie Allergene gekennzeichnet sind. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass wir diese aus optischen Gründen nicht auf unserer regulären Karte aufführen. Dennoch können auch wir nicht garantieren, dass sich -trotz sorgfältiger Arbeitsweise- Spuren, von bei anderen Gerichten verwendeten Ingredienzien, im von Ihnen gewählten Produkt befinden.

♥-liche Grüße

Familie Welling

Familie Welling und das Team vom Parkhotel

