

# Aperitif

WELLINGS   
PARKHOTEL

Winterbirne küsst Aperol  
Aperol, Pecher Mignon, Antica Formula, BirnenZauber  
0,2l 8,80 €

Crodino – alkoholfreier „Bitter“-  
aufgefüllt mit Soda 0,2l 8,60 €  
pur mit Orangenscheibe 0,1l 5,50 €

Unsere Bierempfehlung:  
Geilings Bräu Pale Ale – unser lokales IPA für Einsteiger  
0,3l 3,80 € / 0,5l 5,80 €

# Weinempfehlung

'20er	Geheimrat „J“ Riesling – Rheingau – trocken – Spätlese Erzeugerabfüllung Gutsverwaltung Geheimrat Julius Wegeler & Erben	0,75 l	60,00 €
'22er	Zimmerlin Weißburgunder Weißwein – Baden – trocken – Qualitätswein Gutsabfüllung Weingut Zimmerlin, Kaiserstuhl Ein erfrischender leichter Weißwein	0,2 l 0,75 l	8,20 € 27,80 €
'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 €
'19er	Allesverloren Shiraz Rotwein – Shiraz – Südafrika – trocken Estate wine vintage - wine of origin swartland Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen	0,2 l 0,75 l	10,30 € 35,00 €



# Vorspeisen

---

WELLINGS   
PARKHOTEL

- Carpaccio von der Roten Bete -vegetarisch-  
mit Walnusspesto  
und warmen Ziegenkäsestrudel 19,50 €
- Gebeiztes Filet vom Seesaibling  
mit grünem Apfel, Yuzucreme, Kräutern  
und Buttermilchsud 22,80 €
- Tatar vom Weiderind  
mit Eigelbcreme  
und Graubrotchips 23,50 €
- Confierte Steckrübe -vegetarisch-  
mit Meerrettich, roten Perlzwiebeln, Eiszapfen  
und Buchweizen 17,00 €
- „Parkhotel-Tapas“ – für 2 Personen  
Fünf Vorspeisen als Tapas zum Genießen und Teilen 39,00 €

# Suppen

---

- Kraftbrühe vom Weiderind mit Wurzelgemüse  
kleiner Maultasche, Eierstich und Ochsenmark-Crostini 11,50 €
- Cremesuppe von der Petersilienwurzel -vegetarisch-  
mit Walnusspesto und gebackenen Parmesankrapfen 13,80 €



# Parkhotelménü

---

WELLINGS   
PARKHOTEL

Carpaccio von der Roten Bete -vegetarisch-  
mit Walnusspesto  
und warmen Ziegenkäsestrudel



„Boeuf Bourguignon“  
Schmorbraten vom Weiderind  
mit Petersilienwurzelpüree, Champignons, Bacon  
und Rosenkohl

**oder**

Gebratenes Skreifilet  
auf cremigen Fregola mit Lauch, gebackenem Kalbskopf  
und Schwarzwurzel



Weißer Brownie von der Ivoire Schokolade  
mit Blutorangen und Champagner-Himbeersorbet

**Menüpreis**

61,00 €

Ergänzung als 4-Gang  
Cremesuppe von der Petersilienwurzel  
mit Graubrotchips

Aufpreis

8,50 €



# Vegetarisch & Vegan... natürlich genießen

---

WELLINGS   
PARKHOTEL

Confierte Steckrübe -vegan-  
mit Eiszapfen, Perlzwiebeln  
und eingelegten Kräuterseitlingen 17,00 €



Rote Bete Risotto -vegetarisch-  
mit Büffelmozzarella, glasierter Schwarzwurzel  
und wildem Brokkoli 22,00 €



Schokoladen-Törtchen -vegan-  
mit Mango-Passionsfrucht-Ragout 14,50 €

**Menüpreis**

50,00 €

Ergänzung als 4-Gang  
Cremesuppe von der Petersilienwurzel -vegetarisch-  
mit Graubrotchips

Aufpreis

8,50 €



# Klassiker & leckere Kleinigkeiten

---

WELLINGS   
PARKHOTEL

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade knusprigen Röstkartoffeln und kleinem Salat	Klein 22,00 € Groß 25,50 €
„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 €
„Warme Winter Bowl 2.0“ -vegetarisch- Getrüffeltes Petersilienwurzelpüree mit confierter Steckrübe, Perlzwiebeln, wildem Brokkoli Onsen-Ei und Belper Knolle	Klein 19,50 € Groß 22,50 €
Rote Bete Risotto -vegetarisch- mit karamellisierten Walnüssen, cremigen Büffelmozzarella und glasiertem Wintergemüse	Klein 19,00 € Groß 22,00 €





# Hauptgerichte

---

WELLINGS   
PARKHOTEL

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Preiselbeeren, warmen Kartoffel-Gurkensalat  
und Zitrone 29,00 €

Gebratenes Skreifilet  
auf cremigen Fregola mit Lauch  
dazu gebackene Praline vom Kalbskopf und Schwarzwurzeln 34,00 €

„Boeuf Bourguignon“  
Schmorbraten vom Weiderind  
mit Petersilienwurzelpüree, Champignons, Bacon  
und Rosenkohl 27,80 €

Heilbuttfilet unter der Kräuterkruste  
mit Rote Bete Risotto  
und wildem Brokkoli 44,00 €

Perlhuhnbrust im Ofen gebacken  
mit confierter Steckrübe, geröstetem Blumenkohl  
eingelegten Waldpilzen und Portweifeigen 31,50 €

Rinderrückensteak unter der Zwiebel-Senfkruste  
mit winterlichem Gemüse  
und Röstkartoffeln 34,50 €



# Dessert

---

WELLINGS   
PARKHOTEL

Mousse und Parfait von der Original-Beans-Schokolade  
mit Yuzu und Ingwer 17,00 €

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

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

Kokos-Panna-cotta  
mit Mango-Passionsfrucht  
und Schokoladencrumble 13,00 €

Weißer Brownie von der Ivoire Schokolade  
mit Blutorangen und Champagner-Himbeersorbet 15,80 €

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

