Aperitif

WELLINGS PARKHOTEL

Sommerbowle
mit frischen Erdbeeren, aufgefüllt mit Wellings Rieslingsekt
0,2 l 9,50 €

„Bianco Verde“
Basilikum, Martini Bianco, Limette, Zuckersirup
10,50 €

Unsere Bierempfehlung:
La Chouffe Cherry vom Fass
0,3 l 3,90 € / 0,5 l 5,90 €

Weinempfehlung

´21er	**Circe Verdejo – D.O. Rueda**		
	Weißwein– trocken – Spanien		
	Erzeugerabfüllung der Bodega Avelino Vegas, Santiuste/Segovia	0,2 l	11,20 €
	Ausgeprägte Exotik in der Nase, fruchtig und trocken	0,75 l	38,00 €
´21er	**Saar Riesling Van Volxem**		
	Weißwein – Mosel-Saar-Ruwer – trocken – Qualitätswein		
	Erzeugerabfüllung Weingut Van Volxem, Wiltingen	0,2 l	9,20 €
	Faszinierender Duft von reifen gelben Früchten	0,75 l	31,00 €
´22er	**Rosa dei Frati – Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera**		
	Roséwein – trocken – Italien – DOC		
	Erzeugerabfüllung Weingut Cà dei Frati, Lugana di Sirmione	0,2 l	11,20 €
	Ein Fruchterlebnis mit lebendiger Säurestruktur	0,75 l	38,00 €
´22er	**A Mano Primitivo Puglia I.G.T.**		
	Rotwein – trocken – Italien – Apulien		
	Primitivo, Imbottigliato per A Mano	0,2 l	10,80 €
	Duftnoten von schwarzen Johannisbeeren, Leder und Zedern	0,75 l	36,50 €

Vorspeisen

WELLINGS PARKHOTEL

Mit Thymianhonig marinierte Ochsenherztomaten -vegetarisch- cremiger Burrata und Basilikumöl	17,50 €
In Olivenöl und Kräutern Sous-vide gegarte Semerrolle vom Kalb, dünn aufgeschnitten an einem Aprikosen-Pfifferlings-Rucolasalat	19,00 €
Mild geräuchertes Filet vom Ikarimi-Lachs im Noriblatt mit feiner Wasabicreme und grünem Spargel	22,50 €
Angemachter Ziegenfrischkäse aus dem Chiemgau -vegetarisch- mit Walnüssen, Kopfsalatherzen und gepickelten Möhren	16,50 €
„Parkhotel-Tapas“ – für 2 Personen Fünf Vorspeisen als Tapas zum Genießen und Teilen	39,00 €

Suppen

Essenz von der Strauchtomate -vegetarisch- mit kleinen Pesto-Ravioli	11,50 €
Rahmsuppe von Pfifferlingen -vegetarisch- mit einer Schnittlauchcreme gefüllten Knusperrolle	13,50 €

Parkhotelmenü

WELLINGS
PARKHOTEL

Mit Thymianhonig marinierte Ochsenherztomaten
cremiger Burrata und Basilikumöl

Hasetaler Edelwaller mit Kartoffelschuppen
auf Erbsen-Fregola mit jungen Möhren
und wildem Brokkoli

oder

Short-Rib vom Almochsen
mit Ochsenmarksauce
wildem Brokkoli und Kartoffel-Lasagne

Erdbeercreme mit Liebstöckel
auf einem Schoko-Haselnuss-Biskuit
mit marinierten Erdbeeren und Joghurt-Hafercrumble

Menüpreis 61,00 €

Ergänzung als 4-Gang
Essenz von der Strauchtomate -vegetarisch-

Aufpreis 8,50 €

Vegetarisch & Vegan...
natürlich genießen

WELLINGS
PARKHOTEL

Confierte Möhre -vegan-
mit Kopfsalatherzen, jungen Erbsen
und gerösteten Sonnenblumenkernen 17,00 €

Blumenkohlpizza -vegetarisch-
mit Ziegenfrischkäse aus dem Chiemgau
Pfifferlingen, wildem Brokkoli und gehobeltem Bergkäse 22,50 €

Vegane Schokoladenmousse -vegan-
dazu karamellisierte Aprikosen
und Himbeer-Champagnersorbet 14,50 €

Menüpreis 50,00 €

Ergänzung als 4-Gang
Essenz von der Strauchtomate -vegetarisch-

Aufpreis 8,50 €

Klassiker & leckere Kleinigkeiten

WELLINGS PARKHOTEL

Kräuter-Gnocchi mit Pfifferlingen -vegetarisch- jungen Erbsen, Onsen Ei, Rucola und gehobeltem Parmesan	Klein 19,50 € Groß 23,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade knusprigen Röstkartoffeln und kleinem Salat	Klein 22,00 € Groß 25,50 €
Gegrillte Wassermelone mit jungem Blattspinat Honig-Senfcreme und gebratenen Riesengarnelen	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 €

Hauptgerichte

WELLINGS PARKHOTEL

Short-Rib vom Almochsen mit Ochsenmarksauce wildem Brokkoli und Kartoffel-Lasagne	29,00 €
In Olivenöl gegartes Filet vom Ikarimi-Lachs mit gegrillter Wassermelone, sautierte Pfifferlinge und Rucola-Kartoffelstampf	35,00 €
Rinderrückensteak vom Weideochsen mit hausgemachtem Kirschketchup und Kartoffel-Gemüse-Allerlei	34,50 €
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit einem Ragout von Pfifferlingen und Aprikosen dazu Kräuter-Gnocchi	36,00 €
Brust und Keule vom Marensinhähnchen mit Zitrone, Thymian und Knoblauch mariniert im Ofen gebacken auf Rucola-Kartoffelstampf dazu halbgetrocknete Tomaten	28,50 €
Hasetaler Edelwaller mit Kartoffelschuppen auf Erbsen-Fregola mit jungen Möhren und wildem Brokkoli	29,50 €

Dessert

WELLINGS PARKHOTEL

Erdbeercreme mit Liebstöckel auf einem Schoko-Haselnuss-Biskuit mit marinierten Erdbeeren und Joghurt-Hafercrumble	14,50 €
Tiramisu von der Aprikose mit Schoko-Kieselsteinen	12,00 €
Limonentarte mit Himbeer-Champagnersorbet und kleinem Ganache-Murmel	15,80 €
Sommerliche Variation von unseren Desserts – gerne auch mit 2 Löffeln – mit Creme, Mousse, frischen Früchten und Eis	17,50 €
Kirschsorbet, mit einem Hauch von Tonkabohne am Tisch mit Wellings Crèmant aufgefüllt	11,00 €
Viererlei Käse mit Feigensenf getrockneten Aprikosen und Nüssen dazu Baguette und Salzbutter	20,50 €

WIRTSCHAFT

LIEBLINGSPLATZ IM PARKHOTEL

„Krustenbrot Roastbeef“
Roastbeef / Rucola / Trüffelmayonnaise /
Pfifferlinge / gepickelte Möhren / Radieschen 19,00 €

„Wolfgangs Currywurst“
Metzger Bratwurst / Curry-Sauce / Kartoffelchips 13,80 €

„Fish & Chips“
Gebackener Kabeljau / Kartoffelchips / Kapern-Zitronen-Mayo 19,50 €

„Unser Klassikburger“
Rindfleisch / Bacon / Tomate / Gurke / weiße BBQ-Sauce 20,50 €

„Surf’n’Turf-Burger“
Rindfleisch / Garnele / Tomate / Rucola / Bacon /
Trüffelmayonnaise / Cheddar 21,00 €

„Pulled-Pork-Burger“
gezupfter Nacken vom Duroc-Schwein /
Spitzkohlsalat / Röstzwiebeln / BBQ-Sauce 18,50 €

„Veggie-Burger“-
Karotten-Sesam-Patty / Bergkäse / Pfifferlinge /
wilder Brokkoli / Salatherzen 17,00 €

wahlweise zu jedem Burger oder einfach nur so…
Süßkartoffelpommes, Kartoffelchips oder Pommes Frites 4,90 €
Ein Dip Ihrer Wahl inklusive, jeder weitere
Sauerrahm, Trüffel-Mayonnaise, Ketchup & Mayo, Kapern-Zitronen-Mayo 0,90 €

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 Speisenkarte, 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