

## VORSPEISE

### SUPPE

**Im Speckmantel gegarter Ziegenkäse,**  
auf gebratener Nashibirne, an einem kleinen  
Gartenkräutersalat

*Tranches of smoked duck breast  
served on sliced beetroot with wasabi and  
cinnamon vinaigrette garnished with  
caramelised cashew nuts*

G,H,2,3,7 € 10,80

### Himmel und Äd

Gebratene Blutwurst und Röstzwiebeln auf  
Kartoffelpüree an Apfelmuß

*'Himmel und Äd'  
mashed potatoes, apple sauce, black pudding  
and roast onion rings*

A,G,2,3,7 € 9,90

### Cappuccino vom gerösteten

**Butternutkürbis mit Süßkartoffelbrunoise**

*Cappuccino of roast butternut squash with  
diced sweet potato*

G,D,H € 5,50

### Feine Perlhuhn-Consommé

mit Pistazien-nocken

*Delicate guinea fowl broth with pistachio  
dumplings*

I,J,C € 7,20

## SALAT

### Park Inn's Best

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

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

A, G, 2, 3 € 14,80

### Beilagensalat

*Side salad*

G € 5,20

## FLAMMKUCHEN

### Schinken Flammkuchen

Belegt mit saftigem Serrano Schinken, Rucola  
Salat und Cherrytomaten

*Ham tarte flambée topped with succulent  
serrano ham, rocket and cherry tomatoes*

A, G, H, 2 € 11,50

### Ziegenkäse Flammkuchen

Belegt mit aromatisiertem Ziegenkäse,  
Apfelscheiben und Nüssen

*Goats' cheese tarte flambée topped with  
aromatic goats cheese, apple slices and nuts*

A, G, D, B € 11,50

### Lachs Flammkuchen

Belegt mit geräuchertem Lachs und Aioli  
Garnelen

*Salmon tarte flambée topped with smoked  
salmon and aioli prawns*

A, D, G, B € 14,00

## DESSERT

**Apfelcidresorbet mit Tonkabohnenschaum  
auf Mousse von weißer Edelkuvertüre**

*Cider sorbet with tonka bean foam served on  
white chocolate mousse*

C,G,H,E,F € 7,20

**Lauwarmer Schokoladenkuchen mit  
flüssigem Kern und Joghurteis**

*Nougat raspberry cream wrapped in layered  
pastry served with chocolate sorbet and  
honey walnut sauce*

G,H,F,E,A,C € 6,80