

VORSPEISE	STARTERS
SUPPE	SOUP

Lachscarpaccio

an Koriander Vinaigrette, Granatapfelkernen und fruchtigem Ruccolasalat

Salmon carpaccio

with coriander vinaigrette, pomegranate and fruity rocket salad

D, 2 € 15,50

Türmchen von Tomate und Burrata

mit Pesto Rosso

Turrets of tomato and burrata

with Pesto Rosso

A, G, H, € 14,50

Rote Linsensuppe – vegan –

mit gerösteten Weißbrotscheiben

Red lentil soup – vegan -

with toasted white bread slices

A € 8,50

Klare Hühnerkraftbrühe

mit Spargelspitzen und Bärlauch

Clear chicken stock

with asparagus tips and wild garlic

I, J € 8,50

SALAT	SALAD
--------------	--------------

Park Inn's Best

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

Park Inn's Best

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

A, G, 2, 3 € 17,50

Ruccola Quiona Salat

mit gebratenen Aprikosen, Ziegenkäse, Gurken, Tomaten an Vinaigrette

Ruccola Quiona Salad

with roasted apricots, goat cheese, cucumber, tomatoes with vinaigrette

G, J € 15,50

DESSERT

Brownie "New York Style"

mit Cassismousse gefüllt, dazu Frozen Joghurt Eis

Brownie "New York Style"

filled with cassis mousse, served with frozen yoghurt ice cream

A, C, F, G, 11 € 7,50

Zartschmelzende Mousse au Chocolate

mit Aprikosentopping, zartbitter und weiße Schokolade

delicately melting chocolate mousse

with apricot topping, dark and white chocolate

A, C, F, G € 7,50

Pfannkuchen mit Apfelfüllung

an SchmandTupfer

Pancakes with apple filling

on sour cream dab

A, G, H € 7,50