



## PARK RESTAURANT

*Menü / Menu*

*Klassiker/ Classics*

**Kalbstatar mit Limone**

als Vorspeise für 22 € / als Hauptgang für 32 €

**Veal tatar with lime**

as starter for 22 € / as main course for 32 €

**Thunfischtatar, Koriander und Chili**

als Vorspeise für 22 € / als Hauptgang für 34 €

**Tuna Tatar, Coriander and Chilli**

as starter for 22 € / as main course for 34 €

**Rindertatar mit Gurke**

als Vorspeise für 24 € / als Hauptgang für 36 €

**Beef tatar with cucumber**

as starter for 24 € / as main course for 36 €

**Avocado Tomatentatar**

als Vorspeise für 13 € / als Hauptgang für 15 €

**Avocado Tomato Tatar**

as starter for 13 € / as main course for 15 €

Gerne servieren wir Ihnen eine Auswahl an unserem hausgemachten Tatar, zu einem Preis von:

We are happy to serve you a selection of our homemade tatar, at a price of:

3 für/for 30 € oder/or 4 für/for 40 €



## PARK RESTAURANT

### Lieblingsgerichte für 2 / Favorite Dishes for 2

<b>Atlantische Seezunge, für 2 Personen – filetiert</b> Babyspinat, Kartoffeln, Kapern-Zitronenbutter	94 €
<b>Atlantic sole, for 2 persons – filleted</b> Baby spinach, potatoes, caper lemon butter	
<b>Lammsattel, für 2 Personen – tranchiert</b> Mascarponepolenta, geräucherte Zwiebeln, Peperonata, Portobellopilze, Madeirajus	94 €
<b>Lamb saddle for 2 persons - carved</b> Mascarpone polenta, smoked onions, peperonata, portobello mushrooms, madeirajus	
<b>Chateaubriand, für 2 Personen - tranchiert</b> Kartoffel-Trüffelpüree, Gemüse der Saison, Waldpilze, Sauce Bernaise	84 €
<b>Chateaubriand, for 2 persons – carved</b> Potato truffle puree, seasonal vegetables, mushrooms, bernaise sauce	

### Vorspeisen / Starters

<b>Räucheraal</b> Apfelkompott, Sauerrahm, Gurke, Gelee und Schwarzbrot	15 €
<b>Smoked eel</b> With apple compote, sour cream, cucumber, jelly and bread	
<b>Avocado trifft Gurke</b> Avocado, Salatgurke, Thunfisch, rote Shisokresse und Sesam	16 €
<b>Avocado meets cucumber</b> Avocado, cucumber, tuna, red shiso cress and sesame	



## PARK RESTAURANT

<b>Ziegenkäse</b>	13 €
Gegrillte Zucchini, Tomate, Brösel und Pinienkerne	
<b>Goat cheese</b>	
Grilled zucchini, tomato, crumbs and pine nuts	
<b>Boudin Noir</b>	14 €
Gebraten, piemonteser Haselnußcrunch, Quittenkompott, Kartoffel, Crème Fraîche	
<b>Boudin Noir</b>	
Roasted, hazelnut crunch, quince compote, potato, crème fraîche	

### *Suppen/ Soups*

<b>Waldpilzessenz</b>	14 €
Gebratene Buchenpilze, Leberknödel, Taubenpraline	
<b>Mushroom essence</b>	
Roasted beech mushrooms, liver dumplings, pigeon pralines	
<b>Zitronengras</b>	10 €
Zitronengras-Schaumsuppe, Garnele, Glasnudel, Koreander	
<b>Lemongrass</b>	
Lemongrass foam soup, shrimp, glass noodle, coriander	



## PARK RESTAURANT

### Hauptgänge / Main Courses

#### Fleisch / Meat

<b>Duett vom Kalb</b>	30 €
Geschmortes und Gebratenes vom Kalb, Sellerie-Vanillepüree, Karotten, Grissini	
<b>Duett of the calf</b>	
Braised and roasted veal, celery-vanilla puree, carrots, breadsticks	
<b>Brust und Keule von der Taube</b>	26 €
Feigen, geräucherter Sellerie, Erbsenschote	
<b>Pigeon breast and leg</b>	
Figs, smoked celery, peapod	
<b>Rinderroulade</b>	29 €
Geräucherte Paprika, Polenta, gebratene Pilze, glasierter Apfel	
<b>Beef roulade</b>	
Smoked paprika, polenta, fried mushrooms, glazed apple	

#### Fisch / Fish

<b>Schwertfisch</b>	27 €
Filet vom Schwertfisch, Erdnuss, Sprossen, Shiitake-Pilze, Kartoffel	
<b>Swordfish</b>	
Swordfish filet, peanuts, sprouts, shiitake mushrooms, potato	
<b>Steinbeißer in Zwiebel-Senfkruste</b>	31 €
Konfierter Fenchel, Erbse, Blauer Schwede	
<b>Wolffish in onion and mustard crust</b>	
Fennel confit, peas and blue potatoes	



## PARK RESTAURANT

### Vegetarisch / Vegetarian

<b>Tortellini</b>	24 €
Französischer „Reblochon“, Haselnuss, Boskoop, Buchenpilze, gelbe Beete und Petersilie	
<b>Tortellini</b>	
French “Reblochon” cheese, hazelnut, boskoop, beech mushrooms, yellow beets and parsley	
<b>Tagliarini</b>	22 €
Sanddornmark, Honig, Haselnuss, Kürbis, Radieschen	
<b>Tagliarini</b>	
sea buckthorn, honey, hazelnut, pumpkin, radishes	

### Nachspeisen / Desserts

<b>Inspiration von Feigen, Äpfeln und Sauerrahm</b> 🍏	15 €
mit Vanille-Espuma, Sorbet von Birnen und Holunder, eingelegten Himbeeren und Strudelhippe	
<b>Inspiration of fig, apple and sour cream</b>	
with vanilla-espuma, sorbet of pears and elderflower, pickled raspberries	
<b>Gebranntes von Himbeeren und Glühwein</b> 🍷	14 €
mit Mandelkrokant, Sauerrahm-Yuzu-Schaum, gebrannten Clementinen und Muscovado-Karamelleis	
<b>Burnt raspberries and roses</b>	
with almond brittle, sour cream yuzu foam, burned clementines and muscovado caramel ice cream	



## PARK RESTAURANT

- Bremer Rote Grütze**  14 €  
mit Vanilleschaum, eingelegten Waldbeeren, Vanillesauce, glasierten Feigen  
und Sauerkirschsorbet
- Bremer red fruit jelly**  
with vanilla foam, pickled wild berries, vanilla sauce, galzed figs  
and sour cherry sorbet
- Panna Cotta von der blonden Schokolade** 14 €  
mit gelierten Brombeeren, Brownie-Crumble, gepfefferten Mangos,  
Sesamkrokant und Sorbet von Passionsfrüchten und Aprikose
- Panna Cotta from white chocolate**  
with gelled blackberries, brownie crumble, peppered mangos,  
sesame crisp and sorbet of passion fruit and apricot
- Pâtissier Feldmann's Verführung**  17 €  
**Pâtissier Feldmann's seduction**
- Gebackene Valrhona-Schokolade**  16 €  
mit Punschbirne, eingelegten Brombeeren in Mandarinsauce,  
gepfefferten Schokoladensand und Kakaobohneneis
- Baked Valrhona chocolate**  
with pear, pickled blackberries in tangerine sauce,  
peppered chocolate sand and cocoa bean ice cream