

# Vorspeisen

## Starters

### **Hausgemachtes gegrilltes Gemüse in Rosmarin-Knoblauch eingelegt, dazu krosses Gewürzbrot**

Homemade grilled vegetables  
marinated in rosemary and garlic, served with crusty spiced bread

**7,00**

### **Tranchen vom rosa Roastbeef an Schalotten – Dattelereish**

Slices of rare roast beef  
with shallot and date relish

**10,50**

### **Hausgebeizter Saibling an Ingwer – Gurkensalat, dazu Wasabi – Limettenschmand**

Home marinated char  
served on ginger and cucumber salad with wasabi, lime and sour cream

**9,50**

# Suppen

## Soups

### **Kraftbrühe vom Rindertafelspitz mit seiner Einlage, Gemüsestreifen und Flädle**

Beef bouillon  
with meat, julienne vegetables and pancake strips

**6,50**

### **Kürbis – Currycremesuppe mit Hähnchen Satéspeiß**

Cream of pumpkin and curry soup  
with chicken satay skewers

**6,50**

# Salate

## Salads

### „Park Inn´s Best“

#### **Caesar Salat mit hausgemachten Parmesandressing, Kirschtomaten, Parmesan, Croûtons mit Hähnchenstreifen und krossem Bacon**

“Park Inn´s Best”

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

**15,50**

### **Herbstlicher Salatteller, wahlweise**

Autumn salad with a choice of

- **mit Sautierten Serviettenknödeln und Pilzen an Blaubeervinaigrette**

sautéed dumplings, mushrooms and blueberry vinaigrette

**15,50**

- **mit gebratener Hähnchenbrust, an hausgemachter Süß – Sauer Sauce**

fried chicken marinated in homemade sweet and sour sauce

**15,50**

# Klassiker

## Classics

### **Clubsandwich mit krossem Speck, Spiegelei, gebratener Hähnchenbrust und Pommes Frites nach Art des Hauses**

Club sandwich with crispy bacon, a fried egg, pan-fried chicken breast stripes and French fries à la maison

**15,50**

### **Der Klassiker Burger**

#### **Saftiges Bio-Rindfleisch, Gewürzgurke, Tomatenscheiben, Käse und zweierlei Sauce Pommes Frites nach Art des Hauses**

Classic Burger

juicy organic beef, gherkins, sliced tomatoes, cheese and a duo of sauces with French fries à la maison

**15,50**

# Vegan & Pasta Gerichte

## Vegetarian & Pasta dishes

### **Gebratenes Hähnchen in Zitronen – Vanillesud mit frischer Tagliatelle**

Pan fried chicken  
in lemon and vanilla jus with fresh tagliatelle

**17,00**

### **Pad Thai (Vegan) Möhren und Zucchiniudeln an Erdnuss – Kokossauce, dazu frischer Koriander, Sojasprossen und Limette**

Pad Thai (vegan)  
Carrot and courgette pasta in peanut and coconut sauce,  
with fresh coriander, soya sprouts and lime

**15,00**

### **Basilikum Risotto mit Garnelen aus dem Tomaten – Ingwer Fond**

Basil risotto  
with with prawns in tomato sauce

**19,00**

### **Penne All'Arrabbiata in feurige Tomatensauce abgeschmeckt mit Chili, Knoblauch und Kapern**

Penne all Arrabbiata  
in fiery tomato sauce, seasoned with chilli, garlic and capers

**12,00**

# Fleisch / Fisch

## Meat / Fish dishes

**2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Pommes Frites nach Art des Hauses  
und gartenfrischem Beilagensalat**

Two small breaded veal escalopes  
with French fries à la maison and garden-fresh salad

**20,50**

**Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak (250g)  
mit breiten Butterbohnen und Kartoffelgratin**

grilled argentinean rump steak (250g)  
with broad butter beans and potato gratin

**28,00**

**Kölsche Blutsbrüder  
Duett von Brat- und Blutwurst  
mit Hausgemachter Currysauce  
dazu Pommes Frites nach Art des Hauses**

“Kölsch blood brothers”  
Duo of bratwurst and black pudding  
with Homemade Currysauce and French fries à la maison

**9,50**

**Gebratene Doradenfilets  
auf Süßkartoffelstampf mit gegrillter Zucchini an Zitronenbutter**

Pan fried bream filet  
On mashed sweet potatoes with grilled courgette and lemon butter

**21,00**

**Fish & Chips a la Park INN  
Kabeljau im Ausbackteig  
dazu Pommes nach Art des Hauses und Erbsenpüree**

Fish & Chips a la Park INN  
Cod Fish with French fries à la maison and pea puree

**17,00**

# Desserts

## Desserts

### **Hausgemachter Obstsalat mit Früchten der Saison**

Homemade seasonal fruit salad

**5,00**

### **„Italienische Kleinigkeit“**

#### **Hausgemachtes Tiramisu, mit einer Tasse frisch aufgebrühtem Espresso**

“Italian trifle”

Homemade tiramisu with a cup of freshly made espresso

**6,00**

### **Dreierlei Bio Dorfkäse \* mit Birnenchutney und Nussbrot**

Trio of organic “Dorfkäse” (naturally matured cheese)\*  
with pear chutney and nut bread

**9,50**

#### **\*Tagesaktuelle Auswahl von der Bio Dorfkäserei Belrieth.**

**Bitte fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach der aktuellen Auswahl.**

**Am Rande des Naturparks Rhön inmitten von hügeligen Landschaften und saftigen Wiesen liegt die Dorfkäserei Belrieth. Die Kühe stehen im Sommer ganztägig auf der Weide und genießen als Futter eine üppige Vielfalt an Gräsern, Kräutern und Klee.**

\*Current selection from the Belrieth organic dairy  
Please ask our staff about the current selection.

The Belrieth dairy is located at the edge of the Rhön Nature Park, surrounded by hilly countryside and succulent meadows. The cows spend the whole summer grazing on a diverse range of grasses, herbs and clover.