

Vorspeisen

Starters

„Kölsche Tapas“

Variation von Gouda, Blutwurst, Leberwurst, Zwiebelmett und Mettwurst dazu Röttgelchen, Gewürzgurke und Senf

„Kölsch Tapas“

Selection of Gouda, black pudding, liver pâté, zwiebelmett (minced pork and onion) and mettwurst (smoked pork sausage) with rye rolls, gherkins and mustard

8,50

Hausgemachte Bruschetta

mit feinem Tomatensugo von der getrockneten Tomate

Homemade bruschetta

with a delicate tomato sauce and dried tomatos

6,50

Suppen

Soups

Kraftbrühe vom Rind

mit seiner Einlage, Gemüsewürfel und Flädle

Beef broth

with meat, cubed vegetables and fädle (savoury pancake strips)

Tasse (200 ml) 4,00

Schale (400 ml) 6,50

Pfifferlingscremesuppe

mit Sahnehäubchen

Fresh cream of chanterelle mushroom soup

topped with cream

Tasse (200 ml) 6,00

Schale (400 ml) 8,00

Salate

Salads

„Park Inn´s Best“

Caesar Salat mit hausgemachten Parmesandressing, Kirschtomaten, Parmesan, und Croûtons,

“Park Inn´s Best“

Caesar salad with homemade Parmesan dressing, cherry tomatoes, Parmesan, croutons,

10,50

Wahlweise mit

Choice of

Hähnchenbrust und Speckstreifen

Chicken breast with bacon strips

15,50

3 sautierten Black Tiger Garnelen

Three sautéed black tiger prawns

15,50

Kleiner gemischter Salatteller mit Kirschtomate, Gurke, Paprika, Sprossen und Kresse an Hausgemachter Senfvinaigrette

Small mixed salad with cherry tomatoes, cucumber, peppers, beans sprouts, Cress and homemade mustard vinaigrette

5,00

Großer gemischter Salatteller mit Kirschtomate, Gurke, Paprika, Sprossen und Kresse an Hausgemachter Senfvinaigrette

Large mixed salad with cherry tomatoes, cucumber, peppers, beans sprouts, Cress and homemade mustard vinaigrette

8,00

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

Vegetarisch & Pasta Gerichte

Vegetarian & Pasta dishes

Penne Bolognese in Rinderhacksauce und Parmesan

Penne Bolognese
with fresh Penne, minced beef sauce and Parmesan

10,50

Asiatisches Wokgemüse Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Spargel, Kaiserschoten und Mini Mais an Süß – Sauer Sauce, dazu Basmatireis

Asian wok-fried vegetables
carrots, broccoli, cauliflower, asparagus, snow peas
and mini sweetcorn in sweet and sour sauce with basmati rice

9,00

**Bauernomelette mit Kartoffeln und frischen Pfifferlingen,
dazu ein kleiner Salat mit Hausgemachter Senfvinaigrette**

Farmer's omelette
with potatoes and fresh chanterelle mushrooms,
served with a side salad and mustard vinaigrette

13,00

Fleisch / Fisch

Meat / Fish dishes

**Entrecôte vom Allgäuer Rind (250 g)
an Hausgemachter Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel mit Sour Creme
und einem kleinen Beilagensalat**

Entrecôte of Allgäu beef (250g)
with homemade herb butter, baked potatoes with sour cream, and a side salad

20,00

**Kalbssteak (160 g)
mit frischen Pfifferlingen, dazu Röstkartoffeln**

Veal steak (160 g)
with fresh chanterelle mushrooms and roast potatoes

22,00

**Kölsche Blutsbrüder
Rheinische Bratwurst gefüllt mit Blutwurststückchen
an 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

**Kalbsschnitzel Wiener Art
2 kleine Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Salat**

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

19,00

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 á la maison and pea puree

13,00

Lachs Burger
Wildlachsfilet (160g) in Cajun – Pfeffermarinade gebraten
mit Guacamole und Rucolasalat,
dazu Süßkartoffel Pommes Frites und Sour Creme

Salmon Burger
160g of wild salmon fillet, pan fried in Cajun pepper marinade and served with guacamole, rocket salad, sweet potato fries and sour cream

15,00

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

Frische Erdbeeren mit Vanillerahmeis

Fresh strawberries with vanilla ice cream

6,00