

# Vorspeisen

Starters



## Champignons à la Crème

Champignons in Thymian-Weißwein-Sahnesauce,

dazu Baguette \*13, A, G

Mushrooms in white wine cream sauce with thyme, served with baguette

6,20

## Bruschetta mit Salatbouquet



Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Parmesan und Rucola \*A, G, H

Bruschetta with tomatoes, parmesan cheese and rocket salad

5,90

## Black Tiger Riesengarnelen

in Knoblauch-Chiliöl mit Stangenweißbrot \*A, B

Black Tiger prawns in garlic chili oil with baguette

14,50

# Suppen

Soupes



## Möhren-Orangensuppe mit Kresse \*2, G, I

Carrot-orange soup with cress

5,20

## Beeftea Rinderkraftbrühe mit saisonaler Gemüseeinlage \*1

Beeftea with seasonal vegetables

4,80

# Vegetarisch

vegetarian



## Polenta Turm

mit Mozzarella überbacken, dazu Ratatouille \*A, G

Polenta with backed mozzarella and ratatouille

10,90 €

# Salate

Salads

## Großer gemischter Salatteller

Frische Blattsalate der Saison

mit Tomate, Gurke und Paprika

Large mixed salad with tomato, cucumber and bell peppers

8,70

**Wahlweise mit:** *Vinaigrette* oder *Joghurtdressing*

optionally with: vinaigrette or yoghurt dressing



## Ziegenkäsetaler mit Honig überbacken \*G

Baked goat cheese with honey

4,20

## Thunfisch, Oliven & Ei

Tuna, olive and egg \*3, 11, 14, C

4,90

## Maishähnchenbrust und gebratene Champignons

Chickenbreast and fried mushrooms

4,90

# Für den kleinen Hunger

Small dishes

## Strammer Max

2 Scheiben Brot mit gekochtem & Schwarzwälder Schinken

und Spiegelei \*4, 9, A, C, G

2 slices of bread with cooked ham & black forest ham and fried egg

7,50 mit 2 Eiern with 2 eggs

8,25 mit 3 Eiern with 3 eggs

9,00 mit 4 Eiern with 4 eggs

## Vesperteller

Brotkörbchen mit Wurst- & Käsevariation,

dazu Butter und Salatgarnitur \*4, 9, A, C, G

3 slices of bread with coldmeat and cheese,  
served with butter and salad garnish

11,80

## Flammkuchen

Tarte Flambee

8,50 Elsässer Art \*9, A, G

with bacon and onion

8,90 mit Ziegenkäse und Birne \*A, G

with goat cheese and pear



## Pasta

### Spaghetti mit gebratenen Garnelen

an Basilikum Pesto \*A, B, C, G, H

Spaghetti with fried prawns and basil pesto

15,90

### Hausgemachte Ravioli nach Art des Hauses unser Service informiert Sie über die Tagesfüllung \*A, C, I, H

Homemade ravioli „Chefs Special“

Please ask our service about the filling

12,50

## Fisch

fish

### Zwei Filets von der Rotbarbe

an Tomaten-Zwiebel-Relish, dazu Kartoffel-Selleriepüree \*13, G, I

2 red mullet filets with tomato-onion relish and potato-celery mash

18,90

### Gegrilltes Lachssteak mit Zitronenbuttersauce

an Kräuterreis und saisonalem Gemüse \*G

Grilled salmon with lemon butter sauce,  
served with herbel rice and seasonal vegetables

17,90

### Zanderfilet in Mandelbutter gebraten

dazu ein Gemüsekorbchen und Kräuterkartoffeln \*A, G

Zander filets with almond butter sauce, served with herbel potatoes and vegetables

15,80

## Wie wünschen Sie Ihr Steak?



---

### \* Duroc Schwein

Die roten Schweine aus Amerika

Das Duroc- Schwein hat seinen Ursprung im Amerika des 19. Jahrhunderts. Hier wurde das rote Jersey- Schwein mit dem iberischen Schwein aus Spanien gekreuzt. Heraus kam ein Schwein, das die Vorzüge beider Rassen in sich vereint und eine überragende Fleischqualität bietet.

Kenner und Gourmets aus aller Welt kennen und schätzen diese hervorragende Fleischqualität des Duroc. Das Muskelfleisch wird von feinen Fettadern durchzogen, die die Zugabe von zusätzlichem Fett beim Braten überflüssig machen. Das Fleisch brät „im eigenen Saft“, wird besonders zart und saftig und verliert im Gegensatz zum Fleisch der hochgezüchteten Rassen nicht an Größe, da kaum Wasser eingelagert ist. Das zarte Fleisch ist in seiner außergewöhnlichen Qualität ein wahres Geschmackserlebnis.

# Fleisch

meal dishes

## Gegrillte Maishähnchenbrust

Grilled chickenbreast

9,20

## Duroc\* Schweinesteak

Duroc pork steak

200 g 12,90

300 g 18,90

## Argentinisches Rumpsteak

16,90 200 g

24,90 300 g

## Saucen

Sauce Bernaise \*C, G 3,50

Redwine-balsamic-onion relish Rotwein-Balsamico-Zwiebel Relisch \*11 3,50

Pepper sauce Pfefferrahmsauce \*3, 11, G, J 3,50

## Beilagen

3,50 Beilagensalat small mixed salad

3,50 Gebratene Champignons grilled mushrooms

3,50 Pommes Frites french fries

3,50 Hausgemachte Wedges „Rustika“ wedges “rustic style“

3,50 Hausgemachte Wedges „Knoblauch“ wedges “garlic style“

3,50 Pfannengemüse mixed fried vegetables

# Fleischgerichte

meat

## Grillpfanne „Euro Park Hotel“

mit Rumpsteak, Maispoularde, Schweinesteak & Bacon,

serviert mit Gemüse und hausgemachten Wedges \*9, G

Grill platter with roastbeef, chickenbreast, grilled porklions & bacon,

served with vegetables and Wedges "rustic style"

19,90

## Wiener Kalbsschnitzel

serviert mit Kartoffeln-Gurkensalat \*3, A, C, J

Veal escalope, served with potatoes and cucumber salad

19,80

## Rheinischer Sauerbraten

mit Kartoffelklößen und Apfelkompott \*3, A, G, I

Sweet and sour marinated pot roast,

served with potato dumplings and apple sauce

16,90

# Burger

## BBQ Burger

Rinder Patty mit frischem Salat, Zwiebel,

Gurke, Tomate, Speck, Ei & Käse im Vollkorn Bun,

dazu unsere hausgemachte BBQ-Sauce \*2, 3, 9,, C, G

Beef patty with fresh salad, onion, cucumber, tomato, bacon,

egg, cheese, BBQ sauce and whole grain bun

11,20

## Ziegenkäse Burger

Rinder Patty mit Ziegenkäse, Rucola,

Trauben-Tomaten Relish & Paprika im Vollkorn Bun \*G

Beef patty with goat cheese, rocket, grape-tomato relish,

bell pepper and whole grain bun

13,50

# Beilagen

3,50 **Beilagensalat** small mixed salad

3,50 **Gebratene Champignons** grilled mushrooms

3,50 **Pommes Frites** french fries

3,50 **Hausgemachte Wedges „Rustika“** wedges rustic style

3,50 **Hausgemachte Wedges „Knoblauch“** wedges garlic style

3,50 **Pfannengemüse** mixed fried vegetables

Darf es noch ein *Dessert* sein?

Wir bieten eine wechselnde Auswahl an kleinen Desserts an.  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

In den verwendeten Lebensmitteln **können** folgende  
gesetzlich zugelassene Zusätze enthalten sein:  
Our food **may** contain the following legally authorized additives:

1 Koffein  
caffeine

2 Farbstoff  
colour

3 Konservierungsstoffe  
preservatives

4 Phosphate  
Phosphate

5 Geschmacksverstärker  
flavor enhancers

6 Verdickungsmittel  
Thickener

7 Jodsalz  
iodized salt

8 Teein  
theine

9 Nitritpökelsalz  
nitrite

10 Phenylalanin  
phenylalanine

11 Schwefel  
sulfur

12 Chinin  
quinine

13 Alkohol  
Alcohol

14 geschwärzt  
blackened

A Gluten  
gluten

B Krustentiere  
shellfish

C Eier  
egg

D Fisch  
fish

E Erdnüsse  
peanuts

F Soja  
soy

G Milch oder Laktose  
milk or lactose

H Schalenfrüchte  
peel fruits

I Sellerie  
celery

J Senf  
mustard

K Sesam  
sesame

L Schwefeldioxid und Sulfite  
sulfur dioxide and sulfite

M Lupine  
lupin