

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

6,90

Bruschetta mit Salatbouquet

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

Bruschetta with tomatoes, parmesan cheese and rocket salad



7,20

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

6,20



Tomatensuppe mit Basilikumpesto

tomato soup with basil pesto G, I

6,50

Vegetarisch

vegetarian

Polenta Turm

mit Mozzarella überbacken, dazu Ratatouille

Polenta with backed mozzarella and ratatouille

10,90 €



*A, G

Salate

Salads

Großer gemischter Salatteller Ziegenkäsetaler mit Honig überbacken



Large mixed salad with tomato, cucumber and bell peppers
baked goat cheese with honey *G

14,20 €

Großer gemischter Salatteller mit Thunfisch, Oliven & Ei

Large mixed salad with tomato, cucumber and bell peppers
Tuna, olive and egg *3, 11, 14, C

15,20 €

Großer gemischter Salatteller

Hähnchenbrust und gebratene Champignons
Large mixed salad with tomato, cucumber and bell peppers
Chickenbreast and fried mushrooms

16,20 €

Wahlweise mit: Vinaigrette oder Joghurtdressing

optionally with: vinaigrette or yoghurt dressing

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

9,50 mit 4 Eiern with 4 eggs

Club Sandwich

gegrillte Hähnchenbrust auf Toast
mit Gurke, Tomaten, Salatblatt, Aioli

Club sandwich grilled chicken breast on toast with cucumber,
tomatoes, aioli A,C,G,I,J

12,20

mit pommes frites / french fries

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

16,90

Spaghetti an Basilikum Pesto *A, C, G, H



10,90

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

14,50

Fisch

Fish

Gegrillte Lachsschnitte mit Zitronenbuttersauce

an Basmatireis und saisonalem Gemüse *G

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

20,50

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten

dazu ein Gemüsekorbchen und Kräuterkartoffeln *A, G

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

18,90

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 Hähnchenbrust

Grilled chickenbreast

9,20

Schnitzel vom Schwein,, Cordon bleu“

gefüllt mit Käse und Schinken dazu Pommes Frites*^{3, A,C,G}

Pork escalope „cordon bleu“ filled with cheese and ham with french fries

16,90

Argentinisches Rumpsteak

18,50 200 g

25,90 300 g

Saucen

Sauce Bernaise *^{C, G} 4,00

Redwine-balsamic-onion relish **Rotwein-Balsamico-Zwiebel Relisch** *¹¹ 4,00

Pepper sauce **Pfefferrahmsauce** *^{3, 11, G, J} 4,00

Beilagen

4,00 **Beilagensalat** small mixed salad

4,00 **Gebratene Champignons** grilled mushrooms

3,50 **Pommes Frites** french fries

4,00 **Hausgemachte Wedges „Rustika“** wedges “rustic style“

4,00 **Hausgemachte Wedges „Knoblauch“** wedges “garlic style“

4,00 **Pfannengemüse** mixed fried vegetables

Fleischgerichte

meat

Grillpfanne „Euro Park Hotel“

mit Rumpsteak, Hähnchenbrust, Schweinesteak & Bacon,
hausgemachten Wedges und Beilagensalat ^{9, G}

Grill platter with roastbeef, chickenbreast, grilled pork lions & bacon,
served with salad and Wedges “rustic style“

22,80

Wiener Kalbsschnitzel

Mit pommes frites und Gurkensalat ^{*3, A, C, J}

Veal escalope, served with potatoes and cucumber salad

21,50

Rheinischer Sauerbraten

mit Kartoffelklößen und Apfelkompott ^{*3, A, G, I}

Sweet and sour marinated pot roast,
served with potato dumplings and apple sauce

18,20

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

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