



Unsere Empfehlungen | our recommendations

Gießerei Sprizz

Veltins Pils | Wasser | Maracujasaft

EUR 3,60

Gießerei Lemonade

Whiskey | Sprite | Lime Juice | Limette

EUR 8,-

Parkhotels Little Ben

Gin | Grenadine | Bitter Lemon

EUR 8,-

Wodka Mate

Wodka | MIO MIO Mate

EUR 8,-

Le Grand Fizz

Wodka | Lime Juice | Holunderblütensirup | Wasser

EUR 8,-

Affogato

Espresso | Vanilleeis

EUR 4,-



Mix & Match

für Ihr Lieblingsgericht | for your favorite dish

Stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht mit Beilagen & Co. selbst zusammen
create your favorite dish with side dishes & more

1. Hauptgang

• Main dishes

überbackene Hähnchenbrust Frischkäse-Meerrettich baked chicken breast horseradish and cream cheese	EUR 16,-
Schweineschnitzel "Elsässer Art" Lauch Speck Käse pork schnitzel "Elsässer Art" leek bacon cheese	EUR 17,-
Rumpsteak 250gr. Kräuterbutter rump steak 250 gr. herb butter	EUR 32,-
Der Tiroler Gröstl Burger hausgemachter Rindfleischburger Speck Rösti Röstzwiebeln Chili Cheese The Tyrolean Gröstl Burger homemade beef burger bacon hash brown fried onions chili cheese	EUR 21,-
Currywurst Special Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln currywurst special pickle slices fried onions	EUR 10,-
gebratenes Lachsfilet Tomaten-Knoblauch-Olivensauce fried salmon fillet tomato-garlic-olive-sauce	EUR 25,-

2. Beilagen & Saucen

• sides and sauces

- Bratkartoffeln fried potatoes
- Pommes Frites french fries
- Spätzle spaetzle
- Opas Kartoffelrösti
grandpas hash browns
je EUR 5,-
- Kräuterbutter herb butter
- Hollandaise hollandaise
je EUR 4,-

3. Gemüsebeilagen

• vegetables

- gebratene Champignons
fried mushrooms
- gratinierter Brokkoli
gratinated broccoli
- Tomatensalat | rote Zwiebeln
tomato salad | red onions
- Beilagensalat | side salad
je EUR 6,-
- großer Beilagensalat | side salad
je EUR 10,-

Menü | menu

weiße Tomaten-Cremesuppe | Salbei-Geflügelnocken
white tomato cream soup | sage poultry dumplings EUR 8,-

Italienischer Vorspeisenteller

Salami | Parma | Mozzarella | Anti Pasti | Räucherlachs | Baguette | Aioli
italian appetizer plate
salami | parma | mozzarella | anti pasti | smoked salmon | baguette | aioli EUR 16,-
ab 2 Personen EUR 14,-

Räucherlachs

Kartoffelrösti | Meerrettich-Avocado Creme
smoked salmon
hash browns | horseradish-avocado cream EUR 14,-

Fettuccine-Waldpilz-Carbonara

gebratene Rinderstreifen
fettuccine-wild mushroom-carbonara
fried beef strips EUR 23,-

Schmiedewildkräutersalatteller mit Caesar Dressing

wild herb salad platter with Caesar Dressing

- **gebratene Hähnchenstreifen | Champignons**
fried chicken strips | champignons
- **Gemüse-Falafelbällchen | Champignons** vegan
vegetable-falafel balls | champignons EUR 19,-

Flammkuchen Klassisch | Speck | Lauch

tarte flambée classic | bacon | leek EUR 16,-

Fettuccine | Tomaten-Knoblauch Olivensauce | Plant Based Chicken

fettuccine | tomato-garlic-olive sauce | plant based chicken vegan EUR 19,-

Chili sin Carne | Süßkartoffeln

chili sin carne | sweet potatoes vegan EUR 16,-

Allergene und Zusatzstoffe können Sie gerne bei unseren Servicemitarbeitern erfragen!
You are welcome to ask our service staff about allergens and additives!



Desserts | desserts

Vanille-Spaghetti-Eis frische Erdbeeren Limoncello vanilla spaghetti ice cream fresh strawberries limoncello		EUR 9,-
Apfel-Crumble Vanille Eis apple-crumble vanilla ice cream		EUR 12,-
Kaiserschmarrn Joghurt-Waldbeere-Eis Sahne kaiserschmarrn yoghurt-wild berry-ice cream cream		EUR 11,-
Pfannkuchen Erdbeercreme Limoncello-Zabaione pancakes strawberry cream limoncello zabaglione		EUR 10,-



Nichts dabei? Lieber vegetarisch oder vegan?

Viele Gerichte lassen sich schnell verwandeln.

Unsere Köche beraten Sie gern persönlich.

You cannot make a choice? You prefer vegetarian or vegan?

Many meals can be adapted for you. Our chefs will be glad to give advice.

Digestif | digestif

Nonino Grappa Chardonnay	4cl	EUR 8,50
selbstgebranntes aus dem Münsterland von der Feinbrennerei Sasse:		
Sechser Kräuterlikör	2cl	EUR 5,-
Kakao Nusslikör	2cl	EUR 5,-
Marille Honig Obstbrand	2cl	EUR 5,-
Cigar Special Kornbrand	2cl	EUR 8,-
Lagerkorn	2cl	EUR 5,-

Hat's geschmeckt?

Dann würden wir uns sehr über eine Google Bewertung freuen.
Did you enjoy your meal? Then we would be grateful about a Google review.



Einfach QR-Code scannen und bewerten.
Just scan the QR code.

Spargelkarte asparagus menu

Spargelcremesuppe Safran-Lachs Klöschen asparagus cream soup saffron-salmon dumpling	EUR 8,-
Duett von gebratenem Spargel und gebackenen Austernpilze Cocktail-Bärlauch-Dip duet of roasted asparagus and baked oyster mushrooms cocktail-wild garlic dip	EUR 14,-
Fettuccine aglio e olio frischer Spargel Knoblauch Tomaten Garnelen fettuccine aglio e olio fresh asparagus tomatoes shrimps	EUR 29,-
gratinierter Spargel auf Bauernbrot Parmaschinken getrocknete Tomaten Frischkäse-Feta Creme gratinated asparagus on rustic bread parma ham sun dried tomatoes cream cheese-feta cream	EUR 17,-
250g frischer Spargel neue Kartoffeln Sauce Hollandaise 250g fresh asparagus new potatoes sauce hollandaise	EUR 19,-
500g frischer Spargel neue Kartoffeln Sauce Hollandaise 500g fresh asparagus new potatoes sauce hollandaise	EUR 26,-
Als Beilage empfehlen wir Ihnen zum Spargel	
Duett von Koch- und Parmaschinken 500g fresh asparagus new potatoes sauce hollandaise	EUR 12,-
Schweineschnitzel 90g pork escalope 90g	EUR 10,-
kleines Rumpsteak 120g small rump steak 120g	EUR 16,-
Rührei mit Shrimps scrambled eggs with prawns	EUR 12,-

Diese Beilagen gibt es nur in Verbindung mit einem Spargelgericht
These side dishes are available only in conjunction with a asparagus dish.

