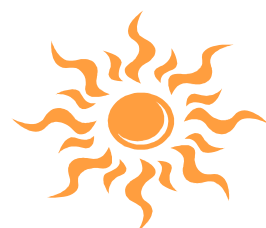




*Herzlich Willkommen*  
*Bien Venue*  
*Welcome*





# Speisekarte



## Suppen/ Soup

<i>Tomatencremesüppchen mit Sahnehaube</i> Cream of Tomato soup	€ 4,00
<i>Oma's Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln</i> <i>mit Räucherlachs</i>	€ 4,50 € 5,50
<i>Grandma's Potato soup</i> with bacon bits or with smoked salmon	

## Salate/ Salads

<i>Tomate &amp; Mozzarella</i> <i>Tomatenscheiben mit Mozzarella</i> <i>in leckerem Basilikumdressing</i> Tomato & Mozzarella tomato slices with mozzarella cheese in a tasty basil dressing	€ 7,00
--	--------

<i>Griechischer Salat</i> <i>Blattsalate mit Feta &amp; Oliven,</i> <i>Tomaten, Gurken, Zwiebeln in Kräuterdressing</i> Greek salad feta cheese & olives on a bed of lettuce, tomatoes, cucumbers & onions in vinaigrette	€ 8,00
--	--------

<i>Fitnesssteller</i> <i>Bunte Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet</i> <i>vom Grill mit Kräuterbutter</i> Fitness salad grilled chicken breast filet with herb butter accompanied by a variety of salads	€ 9,50
---	--------

*Unsere Suppen und Salate werden mit Baguette serviert.*  
Our soups and salads are being served with baguette.



# Speisekarte



## Vorspeisen/ Starters

*Mozarellasticks mit süß-saurer Asiasoße* € 5,50  
Mozarella Sticks with sweet & sour Asia sauce

*Forellenfilet mit Sahnemeerrettich* € 8,00  
*am Salatbouquet*  
smoked trout filet served with creamy horse radish  
and a bouquet of lettuce

*Garnelenspieße in feiner Kräuterbutter* € 9,50  
*an einer bunten Salatvariation*  
skewer of scampi in a garlic & herb sauce  
served with a bouquet of lettuce

## Hits for Kids

*Chicken Nuggets*  
*mit Pommes Rot/Weiß* € 5,50  
Chicken nuggets with chips  
Mayo & Ketchup

*„Pinnocchio Teller“*  
*Schnitzel mit Pommes & Gemüse* € 6,50  
*„Pinnocchio’s plate“*  
small “Schnitzel” with chips and veggies  
Mayo & Ketchup



# Speisekarte



## Geflügel/ Poultry

*Hähnchenbrustfilet „Bombay“*  
*mit fruchtiger Currysoße, Reis & buntem Salat* € 9,50  
grilled chicken breast filet in curry sauce  
served with rice and summer salad

*Hähnchenbrustfilet*  
*gefüllt mit Broccoli und Frischkäse*  
*Kartoffelkroketten und bunter Salat* € 10,50  
chicken breast filet filled with broccoli and cream cheese  
served with potato croquettes and summer salad

## Fisch/ Fish

*Pangasiusfilet*  
*in feiner Kräutersoße mit Kartoffeln*  
*und bunter Salat* € 12,50  
Rose fish filet in a light herb sauce  
served with potatoes and summer salad

*Lachsfilet in Pfeffer-Hollandaise*  
*mit Reis und buntem Salat* € 14,50  
Filet of salmon in pepper hollandaise  
served with rice and summer salad



# Speisekarte



*vom Schwein/ Pork*

*Schnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes Frites und buntem Salat* € 10,50

*Schnitzel “Vienna Style”  
served with chips and summer salad*

*Champignonrahmschnitzel  
mit Pommes Frites und buntem Salat* € 12,50

*Schnitzel in a creamy mushroom sauce  
served with chips and summer salad*

*Holzfällersteak  
Schweinerückensteak mit Zwiebeln  
Röstitaler und buntem Salat* € 12,50

*“Lumber Jack Steak” with roasted onions  
served with potato cakes and summer salad*

*Schweinerückensteak „Tessiner Art“  
mit Tomaten und Käse überbacken  
Röstitaler und bunter Salat* € 14,50

*Pork steak gratinated with tomatoes & cheese  
served with potato cakes and summer salad*

*Schweinefilet „Diabolo“  
mit feuriger Pfeffersoße  
Kroketten und bunter Salat* € 15,50

*Medallions of pork filet in a creamy pepper sauce  
served with French croquettes and summer salad*

*„Schwäbische Pfanne“  
Schweinemedailon, Rumpsteak und Hähnchenbrustfilet  
mit frischen Champignons in Kräuterrahmsoße,  
Röstitaler und buntes Gemüse* € 17,50

*pork medallion, rump steak and chicken breast filet  
with fresh mushrooms in a creamy sauce, potato cakes and vegetables*



# Speisekarte



## vom Rind/ Beef

*Steak vom Rinderrücken mit Kräuterbutter  
Pommes Frites und buntem Salat* € 15,00  
Rump steak with herb butter  
served with chips and summer salad

*Steak vom Rinderrücken mit Zwiebeln  
Pommes Frites und bunter Salat* € 15,50  
Rump steak with roasted onions  
served with chips and summer salad

*Rumpsteak „Madagaskar“  
mit feuriger Pfeffersoße,  
Kroketten und bunter Salat* € 17,00  
Rump steak in a creamy pepper sauce  
served with French croquettes and summer salad

*Rumpsteak „Försterin“  
mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise  
Röstitaler und buntes Gemüse* € 18,00  
Rump steak with fresh mushrooms and Sauce Hollandaise  
served with potato cakes and garden vegetables



# Speisekarte



*Genießen ab zwei Personen ...servieren wir am Abend!*  
Dinner for two ....

*Schlemmerplatte* *pro Person € 19,50*  
*Schweinefilet am Stück gebraten*  
*mit frischen Champignons & Sauce Hollandaise*  
*buntes Gemüse, Herzoginkartoffeln und Pommes Frites*  
grilled filet of pork  
with fresh mushrooms and Sauce Hollandaise  
served with pommes duchesse, chips and garden vegetables

*Grillplatte* *pro Person € 20,50*  
*Steak vom Rinderrücken, Schweinemedallions und*  
*Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Kräuterbutter*  
*Grilltomate und Speckbohnen Röstitaler und*  
*Pommes Frites*  
Rump steak, pork medallions and chicken breast filet from the grill  
with roasted onions and herb butter  
served with grilled tomatoes, bacon beans, potato cakes and chips

*Wir wünschen guten Appetit !*  
**Bon Appetit!**

# ~ Park-Hotel ~

## Bier

Kirner Pils vom Fass	0,3l	€ 2,50
Kirner Pils vom Fass	0,5l	€ 4,00
Kirner Hefe vom Fass	0,3l	€ 2,50
Kirner Hefe vom Fass	0,5l	€ 4,00
Maisel's Kristall	0,5l	€ 4,00
Diebels Alt	0,33l	€ 2,80
Kirner Frei	0,33l	€ 2,80



## Secco & Sekt

2007er Traben-Trarbacher Secco trocken	0,1l	€ 3,00
2007er Trabener Würzgarten Riesling-Sekt b. A. Extra trocken Weingut Harald Peifer	0,1l	€ 3,50

## Schoppenweine

2008er Traben-Trarbacher Schoppen Q.b.A. Riesling lieblich Weingut Emil Franz	0,2l	€ 3,20
2008er Trabener Würzgarten Q.b.A. Riesling trocken Weingut Harald Peifer	0,2l	€ 3,30
2008er Traben-Trarbacher Schoppen Q.b.A. Riesling feinherb Weingut Carl Emert	0,2l	€ 3,40
2007er Trarbacher Burgberg Spätlese, Riesling, lieblich Weingut Emil Franz	0,2l	€ 4,50
2008er Kinheimer Hubertuslay Q.b.A. Rotling trocken Weingut Louis Klein	0,2l	€ 3,50
2008er Trabener Kräuterhaus Q.b.A. Dornfelder trocken Weingut Harald Peifer	0,2l	€ 4,00

## Alkoholfreie Getränke

Tönissteiner naturell	0,25l	€ 2,00
Bonaqua Tafelwasser	0,3l	€ 2,00
Fanta	0,3l	€ 2,20
Coca-Cola	0,3l	€ 2,20
Sprite	0,3l	€ 2,20
Apfelsaftschorle	0,3l	€ 2,00
Apfelsaft	0,2l	€ 2,00
Orangensaft	0,2l	€ 2,00
Grapefruitsaft	0,2l	€ 2,00
Traubensaft	0,2l	€ 2,20
Bitter Lemon	0,2l	€ 2,00
Tonic Water	0,2l	€ 2,00

## Spirits 2 cl

Obstler von der Mosel	€ 2,50
Tresterbrand	€ 2,50
Bacardi Rum, weiß	€ 2,50
Bacardi Rum, schwarz	€ 3,00
Vodka	€ 3,00
Gordon's Dry Gin	€ 3,00
Tequila weiß oder Gold	€ 3,00
Johnny Walker -red-	€ 3,00
Jim Beam	€ 3,00
Ballantines	€ 3,50
Southern Comfort	€ 3,50
Jack Daniels	€ 3,50

Alle Spirits

## Darboven Kaffee Specialties &

## Eiles Tee

Tasse Kaffee	€ 2,20
Kännchen Kaffee	€ 4,00
Glas Tee	€ 2,20
Kännchen Tee	€ 4,00
Espresso	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,30
Milchkaffee	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 2,50
Kakao mit Sahne	€ 2,50



## Kuchen & Torten

~ Auswahl am Buffet ~

Kuchen	€ 2,00
Torte	€ 2,50
Sahne Portion	€ 1,00

~ Park-Hotel ~

## Longdrinks

Bacardi Cola oder Orange € 4,50
Vodka Orange oder Lemon € 4,50
Gin Tonic € 4,50
Johnny Walker—Cola € 4,50
Jim Beam—Cola € 4,50
Tequila—Orange € 4,50
Bacardi schwarz Cola oder Orange € 5,00
Southern Comfort—Cola € 5,00
Jack Daniels—Cola € 5,00

## Aperitif 5 cl

Martini weiß, dry oder rot	€ 3,50
Campari auf Eis	€ 3,50
Campari Soda	€ 4,00
Campari Orange	€ 4,50
Portwein	€ 4,00
Sherry ~ medium dry ~	€ 4,00



## Digestif 2 cl

Fernet Branca	€ 2,50
Averna auf Eis	€ 2,50
Ramazotti auf Eis	€ 2,50
Weinbergspfirsich Likör	€ 2,50
Brombeer Likör	€ 2,50
Asbach Uralt	€ 2,50
Hennessy	€ 3,50
Remy Martin	€ 3,50



# Weinkarte



Nr. 1	2007er Traben-Trarbacher Weißburgunder Qualitätswein b. A., trocken <i>Weingut Emil Franz</i>	€ 14,50
Nr. 2	2007er Rivaner Classic Qualitätswein b. A., trocken <i>Weingut Römer Hof</i>	€ 14,50
Nr. 3	2007er Trabener Kräuterhaus Hochgewächs, Riesling, fruchtsüß <i>Weingut Harald Peifer</i>	€ 14,50
Nr. 4	2007er Trabener Würzgarten Hochgewächs, Riesling, lieblich <i>Weingut Emil Franz</i>	€ 15,00
Nr. 5	2007er Trabener Kräuterhaus Hochgewächs, Riesling, feinherb <i>Weingut Harald Peifer</i>	€ 14,50
Nr. 6	2008er Trabener Würzgarten Hochgewächs, Riesling, trocken <i>Weingut Emil Franz</i>	€ 15,50
Nr. 7	2007er Römer Hof Riesling Hochgewächs, Q. b. A., halbtrocken <i>Weingut Römer Hof</i>	€ 15,00
Nr. 8	2006er Trabener Kräuterhaus Hochgewächs, Riesling, halbtrocken <i>Weingut Bernd Thomas</i>	€ 14,50
Nr. 9	2007er Trabener Würzgarten Hochgewächs, Riesling, trocken <i>Weingut Harald Peifer</i>	€ 14,50



# Weinkarte



Nr. 10                      2007er    *Trabener Würzgarten*                      € 15,50  
*Spätlese, Riesling, trocken*  
*Weingut Harald Peifer*

Nr. 11                      2007er    *Trarbacher Burgberg*                      € 16,50  
*Spätlese, Riesling, lieblich*  
*Weingut Emil Franz*

~ *Weine aus ökologischem Anbau* ~  
*Weingut Artur Mendges*

Nr. 12                      2005er    *Kinheimer Hubertuslay*                      € 15,50  
*Kabinett, Riesling, trocken*

Nr. 13                      2005er    *Kinheimer Rosenberg*                      € 17,50  
*Auslese, Riesling, fruchtsüß*

~ *Rotweine der Mosel* ~

Nr. 14                      2007er    *Kinheimer Hubertuslay*                      € 15,50  
*Qualitätswein, Spätburgunder, trocken*  
*Weingut Louis Klein*

Nr. 15                      2007er    *Traben-Trarbacher Dornfelder*                      € 16,00  
*Qualitätswein, trocken*  
*Weingut Harald Peifer*

Nr. 16                      2007er    *Kinheimer Hubertuslay*                      € 16,50  
*Qualitätswein, Schwarzriesling, trocken*  
*Weingut Louis Klein*