

Vorspeisen

Tagessuppe

das Servicepersonal berät Sie gern

6 €

Spargelcremesuppe

6 €

Ziegenkäse vom BIO Ziegenhof aus Lauterbach
karamellisiert mit grünem Spargel und würziger Beerensoße

9,50 €

Würzfleisch

vom Hähnchen mit frischen Champignons
mit Käse überbacken

6,50 €

*** zu den Vorspeisen reichen wir frisches Baguette ***

Salat

Kleiner Salatteller vom Buffet

stellen Sie sich einmal einen Salatteller vom Buffet selbst zusammen

6,50 €

Großer Salatteller „Parkhotel“

mit Senf-Honig-Dressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen
und frischem Baguette

11 €

Vital

Pestonudeln

mit geschmolzenen Kirschtomaten und Zucchini

9 €

Hauptspeisen

Lammrücken

rosa gebraten mit Kräuterkruste
dreierlei Bohnen und Rosmarin-Kartoffelwürfel
19 €

Hausgemachte Eisbeinsülze

an feiner Remouladensoße mit Bratkartoffeln
12 €

Steak „Seinerzeit“

Steak mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Pommes und Salat vom Buffet
15 €

Geschmortes Ochsenbäckchen

mit Oberlausitzer-Schwarzbiersoße
Pfannengemüse und Stubberle
16 €

Schweinekrustenbraten

mit Sauerkraut
dazu Semmel- und Kartoffelkloß
12 €

Unser unvergesslicher Parkhotel Klassiker

„Feuerpfännchen“

Streifen vom Rinderschaukelsteak 180 g
mit gebratenen Zwiebeln und Paprikastücken
in einer würzig-scharfen Chilisoße dazu hausgemachte Kartoffelpralinen
19 €

Seinerzeit

HOTELRESTAURANT

Rumpsteak

aus Irland 6 Wochen gereift 250g

mit Steakhauspommes, Kräuterbutter und einen Salat vom Buffet

26 €

Kachelfleisch – Steak

Als Kachelfleisch bezeichnet man ein Teilstück aus dem Hinterschinken vom Schwein. Es befindet sich oberhalb des Hüft- oder Schlossknochen. Das Teilstück ist weitgehend unbekannt, jedoch sehr schmackhaft. Das kurzfaserige Muskelfleisch ist ausgesprochen zart. Die feine Fettmarmorierung macht das Kachelfleisch zudem sehr saftig.

mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und einen Salat vom Buffet

17 €

Kalbsleber

mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini und Stampfkartoffeln

15 €

Fisch

Neustädter Lachsforelle

Lachsforellenfilet aus heimischer Fischzucht gebraten,
mit Gemüse aus Lauch, Karotte und Petersilienwurzel
dazu Süßkartoffelpüree

17 €

Schollenzeit

Schollenfilet gebraten mit knusprigem Speck
auf einem Blattspinatbett und Kartoffeln

14 €

Brotzeit

Scharfe Schnitte

Bauernbrot mit Butter, Bautzner Senf, Meerrettich und Spreewaldgurke
belegt mit kalten Schweine- und Kasselerbratenscheiben

9 €

Dessert

Eis & Heiß

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen

7 €

Sächsische Buttermilchplinsen

mit Apfelmus und Vanilleeis

6 €

Schwedeneisbecher

Schoko- und Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne

7,20 €

Eisliebling

Kreieren Sie Ihren Lieblings Eisbecher aus folgenden Sorten:

Himbeer, Haselnuss, Schokolade, Passionsfruchtsorbet, Vanille oder Erdbeereis

2 € pro Kugel

dazu sind folgende Toppings möglich:

Erdbeersoße, Schokoladensoße, Sahne

0,80 € pro Topping

Kleiner Käseteller zum Abschluss von der Wehrsdorfer Landkäserei

5 Sorten Käse mit Früchtebrot und Feigensenf

9 €

Familie Vetter besitzt einen Landwirtschaftsbetrieb mit Hofkäserei in Wehrsdorf. Der Ort befindet sich zwischen Sächsischer Schweiz und Oberlausitzer Bergland. Zwei Drittel der bewirtschafteten Flächen sind Wiesen und Weiden. Zum Unternehmen gehören 60 Kühe, ebenso viel Jungvieh und Hühner.

Umbestellungen der Beilagen berechnen wir mit einem Aufpreis von 1,50 €.
Für eine Portion Ketchup, Senf oder Mayonnaise berechnen wir Ihnen 0,30 €.

Zur Information über in den Gerichten enthaltene Allergene, haben wir für Sie eine Informationsmappe hinterlegt. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Für unsere kleinen Parkhotelgäste

Jumbo Pommes mit Ketchup und Mayo
4 €

Nudeln in Tomatensoße und Reibekäse
5 €

Putenschnitzel mit Möhrchen und Pommes
wahlweise Ketchup, Mayo oder Rot-Weiß
7 €

Fleischbällchen in Rahmsoße mit Kartoffelpüree
6 €

Griesbrei mit Zimt-Zucker
4 €

Fischstäbchen aus Seelachsfilet mit Kartoffelpüree
7 €