

Herzlich Willkommen
im
PARKHOTEL AM TAUNUS



Unser Restaurantleiter Herr Jaeger und sein Team, sowie unser Küchenchef Herr Heidelberg samt Brigade, wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Restaurant.



Frühling lässt sein blaues Band wieder flattern durch die Lüfte;
süße, wohlbekannte Düfte streifen ahnungsvoll das Land.

(Eduard Mörike)

Frühlingsmenü

Pflücksalat / Himbeer-Walnuss-Dressing / Couscous / karamellisierte Walnüsse

Lammfilet / Bärlauchkruste / Ratatouille / Rosmarinkartoffeln

Mascarponecreme / Mangocoulis / Himbeeren / Sorbet

EUR 37,50

Regionale Empfehlungen:

Taunusforelle vom Forellengut Herzberger

blau oder gebraten nach Müllerin Art / Petersilienkartoffeln / Blattsalate EUR 19,50

Frankfurt's Klassiker

Frankfurter Schnitzel / Frankfurter Grüne Soße / Röstkartoffeln EUR 16,80

Auf Wunsch halten wir gerne eine Karte mit Allergikerhinweisen für Sie bereit.



Apéritif-Empfehlungen

Lillet Wild Berry
0,2l – EUR 7,50

Rhabarber-Sekt
0,1l – EUR 7,50

Vorspeisen

Pflücksalat / Himbeer-Walnuss-Dressing / Couscous /
karamellisierte Walnüsse EUR 11,50

Abgeflämmt Lachs / Trüffelöl / Balsamicolack / Himbeeren EUR 14,80

Rindercarpaccio / Tête de Moine / Bärlauchpesto EUR 14,00

Warmer Ziegenkäse / Mango-grüne Spargel-Salsa /
geröstete Pinienkerne EUR 13,50

Suppen

Bärlauchcremesuppe / Lachsrose / Shisokresse EUR 7,80

Kraftbrühe / Gemüseaultaschen / Wurzelgemüse EUR 6,50

Kleine Gerichte

Frühlingssalat / Bärlauchpesto / Hähnchenbruststreifen EUR 13,50

Tafelspitzsülze / Frankfurter Grüne Soße / Röstkartoffeln EUR 15,00

Matjesfilet / Apfel-Zwiebelrahm / Pellkartoffeln EUR 13,80



Hauptgerichte – Fleisch

Rindertafelspitz / Frankfurter Grüne Soße / Petersilienkartoffeln	EUR 19,50
Wiener Schnitzel / Vichy-Karotten / Röstkartoffeln	EUR 21,50
Rumpsteak / Bärlauchbutter / Saisongemüse / Steakhouse-Pommes	
200 g	EUR 23,50
250 g	EUR 28,50
Paillard vom Kalb / Limettensoße / grüner Spargel / Fettuccine	EUR 24,00
Kalbsleber / Äpfel / Zwiebeln / Kartoffelpüree	EUR 22,00
Lammfilet / Bärlauchkruste / Ratatouille / Macaire-Kartoffeln	EUR 26,00
Roastbeef – rosa gebraten / Röstkartoffeln / Salatbouquet	EUR 16,50

Hauptgerichte – Fisch

Zanderfilet / Bärlauchkruste / Ratatouille / La Ratte Kartoffeln	EUR 23,00
Hummerkrabben / junger Blattspinat / Fettuccine	EUR 25,50

Vegetarisches

Bärlauch-Ravioli / grüner Spargel / Kirschtomaten / Parmesan	EUR 14,50
Capellini / Trüffelsoße / Parmesan / Rucola	EUR 15,50

Desserts

Mascarponecreme / Mangocoulis / Himbeeren / Sorbet	EUR 8,50
Orangencreme / Mousse au Chocolat / Früchtearrangement	EUR 8,90
Sorbetteller / Beerenfrüchte	EUR 8,50

Auf Wunsch halten wir gerne eine Karte mit Allergikerhinweisen für Sie bereit.



SPARGELKARTE

(ab Mittwoch, 10.04.2019)

Vorspeisen

Spargelsalat / Bulgur / Wachtelspiegelei	EUR 14,50
Spargelcremesuppe	EUR 6,80

Hauptgänge

Kalbskotelett / Sauce Béarnaise zweierlei gebratener Spargel / Bärlauchkartoffeln	EUR 37,00
--	-----------

Portion Stangenspargel Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter Petersilienkartoffeln oder Bärlauchcrêpe	EUR 23,00
--	-----------

mit gemischtem Schinken	EUR 27,00
-------------------------	-----------

mit Kalbsschnitzel	EUR 34,00
--------------------	-----------

mit Lachsschnitte	EUR 33,50
-------------------	-----------

Dessert

Rhabarber / Frischkäse / Löffelbiskuit karamellisierte Spargel / Erdbeeren	EUR 8,50
---	----------



SPARGELMENÜ

Salat von Spargel / Bulgur / Wachtelspiegelei

Lachs unter Bärlauchkruste / Spargelgemüse / Bärlauchkartoffeln

Rhabarber / Frischkäse / Löffelbiskuit / karamellierter Spargel / Erdbeeren

EUR 39,50 p.P.

Dazu empfehlen wir:

2017er

Weißburgunder, trocken

Neef-Emmich, Rheinhessen

0,75 l

EUR 26,00