



HERZLICH WILLKOMMEN im Parkhotel Pforzheim!

Verehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie mit unseren vielfältigen Angeboten aus Küche und Keller
verwöhnen zu dürfen. Mit unseren Gerichten gehen wir neue Wege
und verwenden aus Respekt vor Natur und Tier
ausschließlich qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns!

Ihr Parkhotel Pforzheim Team

WELCOME to Parkhotel Pforzheim!

Dear guests,

we are looking forward to spoil you with our various offers from local cuisine and cellar.
With our dishes we break new ground.
Out of respect for nature and animals we only offer high quality food.

Enjoy your time at our place.

Your Parkhotel Pforzheim Team

Folgen Sie uns gerne
Instagram: [parkhotel.pforzheim](https://www.instagram.com/parkhotel.pforzheim)



-Inklusivpreise-

MITTAGSANGEBOT

Montag bis Samstag

12:00 - 14:00 Uhr

LUNCH 12:00pm - 02:00pm

QUICK LUNCH

mit Suppe, Hauptgericht
und Espresso

Quick lunch with soup, main course and espresso

€ 18,90

Salat anstelle einer Suppe + € 2,50

Beilagenänderung + € 1,00

Salad instead of soup + € 2,50

Side dish change + € 1,00

BUFFET

Gerne bieten wir Ihnen am Mittag oder Abend,
je nach Buchungslage unseres Hotels
ein reichhaltiges Buffet nach Wahl des Küchenchefs an.
Sie dürfen sich gerne an diesem Buffet bedienen.

Preis pro Person

€ 35,00

MENÜ FRÜHLING

12:00 - 14:00 Uhr / 18:00 - 21:30 Uhr

12:00pm - 02:00pm / 6:00pm - 9:30pm

Gebeizte Lachsforelle
mit Kohlrabi, Kaviar und grüner Kräutersauce

F1, S2, S3

Lammrücken
mit Bärlauchkruste, Frühlingsgemüse und Maispolenta

W1, M1, S2, S3, M1, E1

ODER

Rotbarsch
mit Kräuteremulsion, Blumenkohl, Malz und Bohnenkernen

F1, M1, W1, S3

Lauwarmer Käsekuchen
mit Rhabarbereis und Butterstreuseln

M1, W1, E1

3-Gang-Menü pro Person

€ 49,00

SPEISEKARTE

12:00 - 14:00 Uhr / 18:00 - 21:30 Uhr
12:00pm - 02:00pm / 6:00pm - 9:30pm

VORSPEISEN

Starters

Gebeizte Lachsforelle

mit Kohlrabi, Kaviar und grüner Kräutersauce

Salmon trout with kohlrabi, caviar and green sauce
F1, S2, S3

€ 14,50

Marinierter Kalbstafelspitz

mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Wiesenkräutern

Marinated boiled veal with root vegetables, horseradish and meadow herbs
M1, S2, S3

€ 13,50

Karottentatar

mit Hirse und eingelegten roten Zwiebeln

Carrot tartare with quinoa, sesame chips and pickled red onions
S2, S3

€ 12,50

SUPPEN

Soups

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

Beef broth with herb pancakes and fresh chives
W1, M1, S2, E1

€ 9,50

Spargelcremesuppe

mit Orangenfilets und Spargelstückchen

Cream of asparagus soup with orange fillets and asparagus pieces
M1, S2

€ 9,50

HAUPTGERICHTE

Main courses

Lammrücken

mit Bärlauchkruste, Frühlingsgemüse und Maispolenta

Rack of lamb with wild garlic crust, spring onions and corn polenta

M1, W1, E1, S2, S3

€ 29,00

Rinderfilet

mit Riesengarnelen, Vanillekohlrabi und knuspriger Kartoffelkrokette

Fillet of beef with king prawns, vanilla kohlrabi and potato and chanterelle tart

W1, M1, E1, S2, S3

€ 39,00

Rotbarsch

mit Kräuteremulsion, Blumenkohl, Malz und Bohnenkernen

Redfish with cauliflower, malt and a herb emulsion made from wild cauliflower

F1, W1, M1, S2

€ 28,00

Gebratenes Lachsfilet

mit Zitronenrisotto, grünem Spargel und Kirschtomaten-Vinaigrette

Roasted salmon fillet with lemon risotto, green asparagus and cherry tomato vinaigrette

M1, W1, F1, S3

€ 26,00

Gemüsecurry

mit wildem Blumenkohl, Edamame und Couscous

Vegetable curry -vegan- with wild cauliflower, edamame and couscous

W1, S2

€ 19,50

Zitronenrisotto

mit grünem Spargel, Büffelmozzarella und Kirschtomaten-Vinaigrette

Lemon risotto with green asparagus and cherry tomato vinaigrette

M1, S2

€ 21,00

UNSERE KLASSIKER

Our classics

Kalbsschnitzel, natur gebraten an Rahmsauce
mit gebratenen Edelpilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller € 29,50
Veal escalope naturally fried in a cream sauce with roasted noble mushrooms homemade spaetzle and colorful salad
W1, S2, S3, E1, M1

Zwiebelrostbraten „Deutsche Färs Dry Aged“
mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller € 32,00
Onion roast "German heifer dry aged" with homemade spaetzle and a colorful salad
W1, E1

Das klassische Wiener Schnitzel
mit Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeeren € 27,90
The classic "Wiener Schnitzel" from the calf with potato salad, lemon und cranberries
M1, W1, E1, S3

Parkhotel Burger (100% deutsches Rindfleisch)
im hausgemachtem Kartoffelbun mit Steakhouse Pommes € 22,90
Parkhotel Burger (100% German beef) in a homemade mashed potatoe bun with truffle fries
M1, W1, E1

Hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat € 18,90
Homemade "Swabian ravioli" with roasted onions and bacon, served with potato salad
M1, W1, S3

Ofenfrische Maishähnchenbrust
mit Kräuter Crème fraîche an bunten Blattsalaten in Vinaigrette € 21,00
Leaf salads with oven-fresh corn-fed chicken breast and herb crème fraîche
M1, S3

Frühlingssalat mit drei gebratenen Riesengarnelen und Mangosalsa € 21,00
Spring salad with three fried king prawns and mango salsa
K2, M1, W1, S1, S3

DESSERTS

Desserts

Lauwarmer Käsekuchen

mit Rhabarbereis und Butterstreuseln

Gingerbread sandwich with roasted plums and cinnamon cream
M1, W1, E1

€ 9,50

Joghurette

Joghurtparfait mit Erdbeer und Schokolade

Joghurette Yoghurt parfait with strawberry and chocolate
M1, W1, E1

€ 8,50

Erdbeer-Sorbet

mit Rhabarber Ragout und Butterstreuseln

Strawberry sorbet with rhubarb ragout and butter crumble
M1, W1, E1

€ 6,50

Affogato al caffè – Doppelter Espresso mit Vanilleeis

Espresso with vanilla ice cream
M1, E1

€ 6,90

ALLERGEN - INFORMATION

D	Dinkel	P 1	Pecannüsse (Carya illioniesis / Wangenh./ K. Koch)
E 1	Eier	P 2	Paranüsse (Bertholletia excelsa)
E 2	Erdnüsse	P 3	Pistazien (Pistacia vera)
F	Fische	R	Roggen
G	Gerste	S 1	Sojabohnen
H 1	Hafer	S 2	Sellerie
H 2	Haselnüsse (Corylus avellana)	S 3	Senf
K 1	Kamut	S 4	Sesamsamen
K 2	Krebstiere	S 5	Schwefeldioxid und Sulphite
K 3	Kaschunüsse (Anacardium occidentale)	W 1	Weizen
L	Lupinen	W 2	Walnüsse (Juglans regia)
M 1	Milch	W 3	Weichtiere
M 2	Mandeln (Amygdalus communis L.)		
M 3	Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)		

Sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse.

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

For allergen information, please contact our service staff.

-Inklusivpreise-

AUSZUG GETRÄNKEKARTE

Drinks menu

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Liebenzeller still/medium/classic	0,25 l	€ 3,50
Bad Liebenzeller still/medium/classic	0,75 l	€ 7,20
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0,20 l	€ 3,70
Liebenzeller Limonade	0,20 l	€ 3,70
Apfelsaftschorle	0,20 l	€ 3,70
Black Forest Bitter Lemon	0,25 l	€ 3,90

BIERE

Brauhaus Ratskeller Pils naturtrüb vom Faß	0,30 l	€ 3,90
Brauhaus Happiness Naturradler	0,33 l	€ 3,90
Brauhaus Goldstadt Spezial Export	0,50 l	€ 5,30
Bleifrei naturtrübes, alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 3,90
Brauhaus Kristallweizen	0,50 l	€ 5,30
Brauhaus helles Hefeweizen	0,50 l	€ 5,30
Ruppaner dunkles Hefeweizen	0,50 l	€ 5,30

WEISSWEINE

Collegium Württemberg		
Riesling Q.b.A. trocken	0,20 l	€ 7,20
Stettener Heuchelberg Fürst-Neuffen		
Riesling Q.b.A. halbtrocken	0,20 l	€ 7,20
Weingut Heitlinger		
Weißer Burgunder Q.b.A, trocken	0,20 l	€ 8,60
Pinot Grigio Terre Siciliane I.G.T		
La Trigi	0,20 l	€ 9,00

ROTWEINE

« Schiefer », Fellbacher Weingärtner eG		
Trollinger Q.b.A. trocken	0,20 l	€ 6,90
Durbacher Weinhaus Andreas Männle		
Spätburgunder, Q.b.A. trocken	0,20 l	€ 7,80
Château de Marsan, S.C.E.A. Gonfrier Frères		
Bordeaux Superieur A.C.	0,20 l	€ 10,20