



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 SOMMER

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

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

Gebeizte Lachsforelle

mit Taschenkrebsfleisch, Ingwer und Zitronenvinaigrette

Marinated salmon trout with crab meat, ginger and lemon vinaigrette

F, K2

Doradenfilet knusprig gebraten

mit Caponata und gebackener Polenta

Crispy fried gilthead fillet with caponata and baked polenta

F, M1, W1, E1

ODER

Rinderfilet mit gegrilltem grünem Spargel

mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

Fillet of beef with grilled green asparagus with rosemary potatoes and homemade herb butter

M1, S2

Karamellisiertes Limettenparfait

mit Mango-Litschikompott und gebackenem Grießknödel

Caramelized lime parfait with mango lychee compote and baked semolina dumpling

M1, W1, E1

3-Gang-Menü pro Person Fisch

€ 49,00

3-Gang-Menü pro Person Fleisch

€ 59,00

SPEISEKARTE

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

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

VORSPEISEN

Starters

Burrata

mit Tomatenkompott, Basilikum und gerösteten Pinienkernen

€ 16,00

Burrata with tomato compote, basil and roasted pine nuts

M1, S2

Gebeizte Lachsforelle

mit Taschenkrebsfleisch, Ingwer und Zitronenvinaigrette

€ 16,50

Marinated salmon trout with crab meat, ginger and lemon vinaigrette

F, K2

Carpaccio vom Weiderind

mit gegrillten Artischocken und Rucola

€ 16,90

Carpaccio of beef with grilled artichokes and rocket salad

S2, W2

SUPPEN

Soups

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

€ 9,50

Beef broth with herb pancakes and fresh chives

W1, M1, S2, E1

Schmortomatensuppe

mit Kräuterbaguette

€ 9,50

Stewed tomato soup with herb baguette

W1, S2, M1

HAUPTGERICHTE

Main courses

Würziges Paprikahähnchen
mit Süßkartoffelecken, Okragemüse und Avocadocreme € 17,90
Spicy paprika chicken with sweet potato wedges, okra vegetables and avocado cream
S2

Rinderfilet mit gegrilltem grünem Spargel
mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter € 39,00
Fillet of beef with grilled green asparagus with rosemary potatoes and homemade herb butter
M1, S2

Doradenfilet knusprig gebraten
mit Caponata und gebackener Polenta € 26,00
Crispy fried gilthead fillet with caponata and baked polenta
F, M1, W1, E1

Norwegisches Lachsfilet
mit Zitronengrasrisotto, mariniertes Wassermelone und Safranfenchel € 26,00
Norwegian salmon fillet with lemongrass risotto, marinated watermelon and saffron fennel
F, M1, W1

Berglinsenpasta -vegan- 
mit Rucolapesto und geschmorten Kirschtomaten € 19,50
Vegan mountain lentil pasta with rocket pesto and braised cherry tomatoes
W1, S2

Auberginencurry 
mit Safranpilaw und Tahin-Joghurt € 19,50
Eggplant curry with saffron pilaf and tahini yogurt
M1

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 and 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

Sommersalat mit marinierter Wassermelone und gegrillten Riesengarnelen € 21,50
Summer salad with marinated watermelon and grilled king prawns
K2, M1, W1, S1, S3

DESSERTS

Desserts

Weißer Schokoladenschnitt

mit Heidelbeersorbet und gebackenen Schokoladenstreuseln

€ 14,00

White chocolate slice with blueberry sorbet and baked chocolate crumble

M1, W1, E1

Karamellisiertes Limettenparfait

mit Mango-Litschikompott und gebackenem Grießknödel

€ 12,00

Caramelized lime parfait with mango lychee compote and baked semolina dumpling

M1, W1, E1

Affogato al caffè – Doppelter Espresso mit Vanilleeis

€ 6,90

Espresso with vanilla ice cream

M1, E1

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.

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