



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 HERBST

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

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

Entenleberparfait

mit Feldsalat, Quittenchutney und hausgemachtem Brioche

Duck liver parfait with lamb's lettuce, quince chutney, and homemade brioche

S2, W2

Rinderfilet

mit Rotweinschalotten, Petersilienwurzelpüree und gegrillten Schwarzwurzeln

Beef tenderloin with red wine shallots, parsley root purée, and grilled black salsify

M1, S2

ODER

Kabeljau Rückenfilet

auf Linsenragout mit Speckkartoffeln, Senfschaum, Rosenkohlblättern

Cod fillet on lentil ragout with bacon potatoes, mustard foam, Brussels sprout leaves

F, M1, W1, E1

Zwetschgen-Crumble

mit Sauerrahmeis

Plum crumble with sour cream ice cream

M1, W1, E1

3-Gang-Menü pro Person Fleisch

€ 61,00

3-Gang-Menü pro Person Fisch

€ 49,00

SPEISEKARTE

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

VORSPEISEN

Starters

Lauwarmes Lachscarpaccio
mit Schnittlauchsauce, Gewürzäpfeln und Gemüsechips € 16,50
Lukewarm salmon carpaccio with chive sauce, spiced apples, and vegetable chips
W1, S1, F, M1

Feldsalat mit Ofenkürbis und Granatapfelkernen € 14,50
Crisp lamb's lettuce with roasted pumpkin and pomegranate seeds
S1, S2

Entenleberparfait
mit Feldsalat, Quittenchutney und hausgemachtem Brioche € 15,50
Duck liver parfait with lamb's lettuce, quince chutney, and homemade brioche
M1, W1, E1, S1, S2

SUPPEN

Soups

Kürbissuppe vom Hokkaido
mit gerösteten Kernen und Öl € 9,50
Hokkaido pumpkin soup with roasted seeds and oil
S1

Rinderkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Markklößchen € 9,50
Beef broth with root vegetables and marrow dumplings
S2, W1, M1, E1

HAUPTGERICHTE

Main courses

Rehragout

mit Steinpilzknödeln, Rahmwirsing und Cranberries

€ 26,00

Venison stew with porcini mushroom dumplings, creamed savoy cabbage, and cranberries
W1, M1, E1, S2

Rinderfilet

mit Rotweinschalotten, Petersilienwurzelpüree und gegrillten Schwarzwurzeln

€ 42,00

Beef tenderloin with red wine shallots, parsley root purée, and grilled black salsify
M1, S2

Kabeljau Rückenfilet

auf Linsenragout mit Speckkartoffeln, Senfschaum, Rosenkohlblättern

€ 29,00

Cod fillet on lentil ragout with bacon potatoes, mustard foam, Brussels sprout leaves
F, M1, S2, S3

Knuspriges Lachsfilet

mit Kürbispüree, Grünkohl-Pekan Salat und Granatapfelkernen

€ 26,00

Crispy salmon fillet with pumpkin purée, kale and pecan salad, and pomegranate seeds
M1, F, S2, S4

Linsencurry

mit Zimtbulgur und Soja-Tahinjoghurt

€ 19,50

Vegan lentil curry with cinnamon bulgur and soy tahini yogurt
S1, S2

Rote-Bete Knödel

mit Rahmpilzen, Grünkohl-Pekan Salat und Granatapfelkernen

€ 18,50

Beetroot dumplings with creamy mushrooms, kale and pecan salad, and pomegranate seeds
M1, W1, E1, S2, S4

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 € 36,00
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

DESSERTS

Desserts

Schokoladensoufflée

mit Williams-Birnenragout und Tonkabohneneis

Chocolate soufflé with Williams pear ragout and tonka bean ice cream

M1, W1, E1

€ 12,50

Zwetschgen-Crumble

mit Sauerrahmeis

Plum crumble with sour cream ice cream

M1, W1, E1

€ 9,50

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.

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