



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 WINTER

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

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

Rote-Bete-Carpaccio

mit Ziegenkäsecreme und karamellisierten Walnüssen

Beetroot carpaccio with goat cheese cream and caramelized walnuts

M1, W1, W2

Gebratener Hirschrücken

mit Kartoffel-Wacholderpüree, Preiselbeeren und gebratenen Edelpilzen

Roasted venison loin with potato and juniper purée, cranberries, and roasted wild mushrooms

M1, S2, S5

ODER

Zanderfilet

mit Rieslingsauerkraut, Speckrahmsauce und Petersilienkartoffeln

Pike-perch fillet with Riesling sauerkraut, bacon cream sauce, and parsley potatoes

F, M1, W1, S2

Lebkuchen Crème Brûlée

mit hausgemachtem Zwetschgeneis

Gingerbread crème brûlée with homemade plum ice cream

M1, W1, E1

3-Gang-Menü pro Person Fleisch

€ 55,00

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

Rote-Bete-Carpaccio

mit Ziegenkäsecreme und karamellisierten Walnüssen

€ 14,50

Beetroot carpaccio with goat cheese cream and caramelized walnuts
M1, W1, W2

Feldsalat

mit hausgeräucherter Entenbrust und Kürbischutney

€ 18,00

Lamb's lettuce with house-smoked duck breast and pumpkin chutney
S2, S3

Hausgebeizter Lachs

mit Apfel-Honig-Senfsauce und Feldsalatröschen

€ 18,00

Home-cured salmon with apple-honey-mustard sauce and lamb's lettuce rosettes
S2, S3, F

SUPPEN

Soups

Kürbissuppe vom Hokkaido

mit gerösteten Kernen und Öl

€ 9,50

Hokkaido pumpkin soup with roasted seeds and oil
S2

Flädlesuppe

mit Rinderkraftbrühe und Wurzelgemüse

€ 9,50

Flädlesuppe with Beef broth and root vegetables
S2, W1, M1, E1

HAUPTGERICHTE

Main courses

Geschmorte Entenkeule

mit Gewürzäpfeln, Rotkraut und Brezelknödeln

Braised duck leg with spiced apples, red cabbage, and pretzel dumplings
M1, S2, E1, W1, S5

€ 28,00

Gebratener Hirschrücken

mit Kartoffel-Wacholderpüree, Preiselbeeren und gebratenen Edelpilzen

Roasted venison loin with potato and juniper purée, cranberries, and roasted wild mushrooms
M1, S2, S5

€ 35,00

Zanderfilet

mit Rieslingsauerkraut, Speckrahmsauce und Petersilienkartoffeln

Pike-perch fillet with Riesling sauerkraut, bacon cream sauce, and parsley potatoes
F, M1, W1, S2

€ 29,50

Lachsfilet

mit Walnusskruste, Weißweinschaum, Linsenragout und Wurzelgemüse

Salmon fillet with walnut crust, white wine foam, lentil ragout, and root vegetables
F, W2, S2, M1

€ 26,90

Linsencurry

mit geschmortem Ofengemüse und Zimtbulgur

Lentil curry with braised oven-roasted vegetables and cinnamon bulgur
S1, S2

€ 19,50

Burrata Ravioli

mit Pfirsichchutney, Rahmwirsing und Gewürzbröseln

Burrata ravioli with peach chutney, creamed savoy cabbage, and spiced breadcrumbs
M1, W1, E1, S2

€ 24,50

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

Parkhotel Red Oat Burger 
Rote-Bete – Hafer Patty im hausgemachtem Kartoffelbun mit Steakhouse Pommes € 22,90
Parkhotel Red Oat Burger, Beetroot and oat patty in a homemade potato bun with steakhouse fries
H1, S3, 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

Tarte Tatin

mit Vanilleeis und Salzkaramellsauce

€ 9,50

Tarte Tatin with vanilla ice cream and salted caramel sauce
M1, W1, E1

Lebkuchen Crème Brûlée

mit hausgemachtem Zwetschgeneis

€ 9,80

Gingerbread crème brûlée with homemade plum ice cream
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	€ 7,60
Stettener Heuchelberg Fürst-Neuffen		
Riesling Q.b.A. halbtrocken	0,20 l	€ 7,60
Weingut Heitlinger		
Weißer Burgunder Q.b.A, trocken	0,20 l	€ 8,80
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	€ 7,40
Durbacher Weinhaus Andreas Männle		
Spätburgunder, Q.b.A. trocken	0,20 l	€ 8,20
Château de Marsan, S.C.E.A. Gonfrier Frères		
Bordeaux Superieur A.C.	0,20 l	€ 10,20