



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

€ 37,00

MENÜ FRÜHLING

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

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

Gebratener weißer Spargel mit Kerbelmayonnaise und Gewürzbrösel

Fried white asparagus with chervil mayonnaise and seasoned breadcrumbs

M1, E1

Geschmorte Kalbsschulter mit Bärlauchgrauen und Vanillekarotten

Braised veal shoulder with wild garlic barley and vanilla carrots

M1, W1

ODER

Gebratener Bachsaibling mit Pastinake und Edamame

Pan-fried brook trout with parsnips and edamame

F, M1, W1

„Joghurette“ – Joghurtparfait mit Schokolade und Erdbeeren

"Joghurette" – yogurt parfait with chocolate and strawberries

M1, W1, E1

3-Gang-Menü pro Person Fleisch € 48,00

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

Gebratener weißer Spargel
mit Kerbelmayonnaise und Gewürzbrösel € 14,50
Fried white asparagus with chervil mayonnaise and seasoned breadcrumbs
M1, E1

Marinierter Sashimi Thunfisch
mit Apfel-Kohlrabisalat und Wasabischmand € 18,50
Marinated sashimi tuna with apple and kohlrabi salad and wasabi cream
M1, F

Geräuchertes Rindercarpaccio
mit Citruscreme und gebratenen Maitakepilzen € 16,90
Smoked beef carpaccio with lime cream and fried maitake mushrooms
M1

SUPPEN

Soups

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle € 9,50
Beef broth with herb pancakes
S2, W1, M1, E1

Erbsensuppe
mit Limettenschmand und Minzöl € 8,50
Pea soup with lime sour cream and mint oil
M1, S2

HAUPTGERICHTE

Main courses

Gebratener Bachsaibling
mit Pastinake und Edamame € 27,50
Pan-fried brook trout with parsnips and edamame
F, M1, W1

Gebratener Jakobsmuschel-Garnelenspieß
mit Kokos-Chili-Risotto und Lotuswurzel
Pan-fried scallop and shrimp skewers with coconut chili risotto and lotus root
F, W1, M1

als Hauptgang € 26,90
als Zwischengang € 18,50

Lammhüfte mit Aromaten gebraten
mit knuspriger Polenta, Frühlingsgemüse und Kräuterpesto € 28,50
Lamb rump, roasted with herbs and spices, served with crispy polenta, spring vegetables, and herb pesto
M1

Geschmorte Kalbsschulter
mit Bärlauchgraupen und Vanillekarotten € 26,50
Braised veal shoulder with wild garlic barley and vanilla carrots
M1, W1

Blumenkohl-Erdnusscurry 
mit Limettenreis und Kokosjoghurt € 19,50
Cauliflower and peanut curry with lime rice and coconut yogurt
S1, S2

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 steakhouse 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, 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

Warmer Käsekuchen

mit hausgemachtem Rhabarbereis und Butterstreusel

€ 9,50

Warm cheesecake with homemade rhubarb ice cream and butter crumble topping
M1, W1, E1

„Joghurette“ – Joghurtparfait

mit Schokolade und Erdbeeren

€ 9,50

"Joghurette" – yogurt parfait with chocolate and strawberries
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	€ 3,70
Bad Liebenzeller still/medium/classic	0,75 l	€ 7,50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0,20 l	€ 3,80
Liebenzeller Limonade	0,20 l	€ 3,80
Apfelsaftschorle	0,20 l	€ 3,80
Black Forest Bitter Lemon	0,25 l	€ 4,00

BIERE

Brauhaus Ratskeller Pils naturtrüb vom Faß	0,30 l	€ 4,00
Brauhaus Happiness Naturradler	0,33 l	€ 4,00
Brauhaus Goldstadt Spezial Export	0,50 l	€ 5,50
Bleifrei naturtrübes, alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 4,00
Brauhaus Kristallweizen	0,50 l	€ 5,50
Brauhaus helles Hefeweizen	0,50 l	€ 5,50
Ruppaner dunkles Hefeweizen	0,50 l	€ 5,50

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