



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 SOMMER

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

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

Burrata mit marinierter Wassermelone,
bunten Tomaten und gerösteten Pistazien

Burrata with marinated watermelon, assorted tomatoes, and toasted pistachios
W1, M1, P3

€ 14,50

Rumpsteak

mit Chimichurri-Sauce, grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Sirloin steak with chimichurri sauce, green beans, and rosemary potatoes

€ 36,00

ODER

Knusprig gebratenes Doradenfilet

mit Caponata, gebackener Polenta und Safranschaum

Crispy-fried sea bream fillet with caponata, baked polenta, and saffron foam
F, M1

€ 27,00

Mascarpone-Tarte

mit Pfirsichragout und Lavendeleis

Mascarpone Tart with Peach Compote and Lavender Ice Cream
M1, W1, E1

€ 12,50

3-Gang-Menü pro Person Fleisch

€ 61,00

3-Gang-Menü pro Person Fisch

€ 52,00

SPEISEKARTE

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

VORSPEISEN

Starters

Burrata mit marinierter Wassermelone,
bunten Tomaten und gerösteten Pistazien € 14,50
Burrata with marinated watermelon, assorted tomatoes, and toasted pistachios
W1, M1, P3

Gebeizte Fjordforelle
mit Taschenkrebs, Ingwer und Zitronenvinaigrette € 16,50
Marinated fjord trout with crab, ginger, and lemon vinaigrette
K2, F

Rosa gegarter Kalbstafelspitz
mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln und Schnittlauchöl € 15,50
Pink-cooked veal boiled beef with tuna sauce, caper berries, and chive oil
E1, F

SUPPEN

Soups

Gazpacho Andaluz
mit Garnelenspieß und Chiliöl € 9,90
Andalusian Gazpacho with Shrimp Skewers and Chili Oil
M1

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

HAUPTGERICHTE

Main courses

Rumpsteak

mit Chimichurri-Sauce, grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln

€ 36,00

Sirloin steak with chimichurri sauce, green beans, and rosemary potatoes

Duroc-Schweinefilet

mit Pfirsichsalsa, grünem Spargel und Kartoffelgratin

€ 26,00

Duroc pork tenderloin with peach salsa, green asparagus, and potato gratin

M1

Lachsmedaillons

mit Zitronengrasrisotto und Gurken-Kimchi

€ 28,90

Salmon medallions with lemongrass risotto and cucumber kimchi

F, M1

Knusprig gebratenes Doradenfilet

mit Caponata, gebackener Polenta und Safranschaum

€ 27,00

Crispy-fried sea bream fillet with caponata, baked polenta, and saffron foam

F, M1

Veganes Auberginencurry

mit Tahinjoghurt und Gewürzreis

€ 19,50

Vegan Eggplant Curry with Tahini Yogurt and Spiced Rice

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 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

Mango-Panna-Cotta

mit Karotten-Guaven-Sorbet und Passionsfrucht

€ 9,50

Mango panna cotta with carrot-guava sorbet and passion fruit
M1

Mascarpone-Tarte

mit Pfirsichragout und Lavendeleis

€ 12,50

Mascarpone Tart with Peach Compote and Lavender 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	€ 3,70
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 Wirttemberg		
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