



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 HERBST

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

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

Feldsalat

mit Gemüsechips und Granatapfelkernen

Lamb's Lettuce with Pomegranate Seeds with Vegetable Chips and Pomegranate Seeds

W, S2, S3

Entenbrust mit Kürbisrisotto

und wildem Brokkoli

Duck breast with pumpkin risotto and wild broccoli

M1, S2

ODER

Kabeljau Filet

auf Currylinsen, Safranschaum, Rosenkohlblättern

Cod Back Fillet on Curry Lentils, Saffron Foam, and Brussels Sprout Leaves

W1, M1, S2

Schokoladensoufflé mit Birnenragout und Vanilleeis

Chocolate soufflé with pear compote and vanilla ice cream

M1, W1, E1

3-Gang-Menü pro Person Fleisch € 47,00

3-Gang-Menü pro Person Fisch € 51,00

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 Rote-Bete-Chips € 16,00
Warm salmon carpaccio with chive sauce, spiced apples and beetroot crisps
W1, M1, S5, F

Feldsalat
mit Gemüsechips und Granatapfelkernen € 14,50
Lamb's Lettuce with Pomegranate Seeds with Vegetable Chips and Pomegranate Seeds
W1, M1, S3

Burrata
mit Schmortomaten, Petersilienpesto und Haselnüssen € 16,50
Burrata with braised tomatoes, parsley pesto and hazelnuts
M1, H2

SUPPEN

Soups

Kürbissuppe
vom Hokkaido mit Ingwer und Kernöl € 9,50
Hokkaido Pumpkin Soup with Ginger and Pumpkin Seed Oil
S3

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

HAUPTGERICHTE

Main courses

Entenbrust mit Kürbisrisotto
und wildem Brokkoli € 26,00
Duck breast with pumpkin risotto and wild broccoli
S2, M1, S5

Rinderfilet mit Rotweinschalotten,
Petersilienwurzelpüree und gegrillten Schwarzwurzeln € 45,00
Beef tenderloin with red wine shallots, parsley root purée and grilled black salsify
M1, S2, S5, W1

Rehragout
mit Pfifferlingsknödeln, Rahmwirsing und Cranberries € 29,00
Venison ragout with chanterelle dumplings, creamed savoy cabbage and cranberries
W1, M1, S3, S5

Kabeljau Filet
auf Currylinsen, Safranschaum, Rosenkohlblättern € 29,00
Cod Back Fillet on Curry Lentils, Saffron Foam and Brussels Sprout Leaves
F, M1, S3, S2

Knuspriges Lachsfilet
mit Kürbispüree, würzigem Grünkohl und Granatapfelkernen € 28,00
Crispy salmon fillet with pumpkin purée, seasoned kale and pomegranate seeds
F, M1, W1, S2

Linsencurry 
mit Zimtbulgur und Tahincreme € 18,50
Lentil curry with cinnamon bulgur and tahini cream
S2, W1, S4, M1

Gebratene Pfifferlingsknödel 
mit Rahmpilzen und Mangold € 21,00
Pan-Fried Chanterelle Dumplings with Creamed Mushrooms and Swiss Chard
S4, W1, E1, S2, 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 € 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

Schokoladensoufflé mit Birnenragout und Vanilleeis

Chocolate soufflé with pear compote and vanilla ice cream
M1, W1, E1

€ 12,50

Zwetschgencrumble mit Sauerrahmeis

Plum Crumble with Sour Cream Ice Cream
M1, W1, E1

€ 10,50

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	€ 3,70
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