PARK HOTEL
PFORZHEIM

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 delighted to welcome you and invite you to enjoy the diverse culinary delights from our kitchen and cellar.

With our cuisine, we embrace new ideas while remaining committed to quality. Out of respect for nature and animal welfare, we use only carefully selected, high-quality ingredients.

We hope you enjoy your time with us!

Your Parkhotel Pforzheim Team

Folgen Sie uns gerne
Instagram: parkhotel.pforzheim

-Inklusivpreise-

MITTAGSANGEBOT

Montag bis Samstag
12:00 - 14:00 Uhr
LUNCH 12:00pm - 02:00pm

QUICK LUNCH

mit Suppe, Hauptgericht
und Espresso € 19,90
Quick lunch with soup, main course and espresso

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.
Depending on our hotel's occupancy, we are pleased to offer a generous buffet for lunch or dinner,
featuring a selection chosen by our Executive Chef.
You are very welcome to help yourself from the buffet.

Preis pro Person € 37,00
Price per person

ADVENTSBUFFET

Jeden Donnerstag, Freitag und Samstag
verwöhnen wir Sie ab 18:30 Uhr in einem erweiterten
Abendbuffet mit vielen Leckereien aus der Adventszeit.
Every Thursday, Friday and Saturday from 6:00 p.m., we invite you to enjoy
our extended evening buffet featuring a delicious selection of seasonal Advent specialties.

Preis pro Person € 42,00
Price per person

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's cheese cream and caramelised walnuts
M1, W2, S5

***

Gebratener Hirschrücken
mit Kartoffel-Wacholderpüree, Preiselbeeren und gebratenen Edelpilzen
Roast venison loin with potato and juniper purée, cranberries and pan-fried wild mushrooms
M1, S2, S5

ODER

Zanderfilet
mit Speckrahmsauce, Rieslingsauerkraut und Petersilienkartoffeln
Zander fillet with bacon and cream sauce, Riesling sauerkraut and parsley potatoes
F, M1, S2, S5, W1

***

Zwetschgencrumble mit Sauerrahmeis
Plum crumble with sour cream ice cream
E1, H2, M1, S5, W1

3-Gang-Menü pro Person Fleisch	€ 54,00
3-Gang-Menü pro Person Fisch	€ 48,00

-Inklusivpreise-

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 € 12,50
Beetroot carpaccio with goat's cheese cream and caramelised walnuts
M1, W2, S5

Frisch geräucherte Entenbrust
mit Kürbischutney und Feldsalatröschen € 16,50
Smoked duck breast with pumpkin chutney and lamb's lettuce sprigs
S2, S3, S5, W2

Hausgebeizter Lachs
mit Apfel-Honig-Senfsauce und winterlichen Salaten € 16,50
Home-cured salmon with an apple-honey-mustard sauce and winter salads
F, S2, S3, S5, W2

SUPPEN
Soups

Hummerbisque
mit Estragon, Hummerfleisch und Knoblauchbrot € 16,50
Lobster bisque with tarragon and garlic bread
K2, M1, S2, S5, W1

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen € 9,50
Beef stock with marrow dumplings
E1, M1, S2, W1

HAUPTGERICHTE
Main courses

Geschmorte Entenkeule
mit Gewürzäpfeln, Rotkraut und Brezelknödeln € 26,00
Braised duck leg with spiced apples, red cabbage and pretzel dumplings
E1, M1, S2, S5, W1

Gebratener Hirschrücken
mit Kartoffel-Wacholderpüree, Preiselbeeren und gebratenen Edelpilzen € 34,00
Roast venison loin with potato and juniper purée, cranberries and pan-fried wild mushrooms
M1, S2, S5

Zanderfilet
mit Speckrahmsauce, Rieslingsauerkraut und Petersilienkartoffeln € 29,00
Zander fillet with bacon and cream sauce, Riesling sauerkraut and parsley potatoes
F, M1, S2, S5, W1

Lachsfilet
mit Walnusskruste, Weißweinschaum, Linsenragout und Wurzelgemüse € 28,00
Salmon fillet with a walnut crust, white wine foam, lentil ragout and root vegetables
F, M1, S2, S3, S5, W1, W2

Gemüsecurry
mit Gewürzcouscous € 19,50
Vegetable curry with spiced couscous
E2, S2, S3, W1

Gebratene Pfifferlingsknödel
mit Rahmpilzen und Mangold € 21,00
Pan-fried chanterelle dumplings with mushrooms in cream and Swiss chard
E1, M1, S1, S2, S4, S5, W1

UNSERE KLASSIKER

Our classics

Kalbsschnitzel natur gebraten an Rahmsauce
mit gebratenen Edelpilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller € 29,50
Veal escalope fried in a cream sauce with roasted noble mushrooms homemade spaetzle and colorful salad
W1, S2, S3, E1, M1

Zwiebelrostbraten „Deutsche Färse 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 veal “Wiener Schnitzel” with potato salad, lemon und cranberries
M1, W1, E1, S3

Parkhotel Burger (100% deutsches Rindfleisch)
im hausgemachtem Kartoffelbun mit Steakhouse Pommes € 22,90
Parkhotel Burger (100% German beef patty) 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 fraiche
M1, S3

DESSERTS
Desserts

Zwetschgencrumble mit Sauerrahmeis € 10,50
Plum crumble with sour cream ice cream
E1, H2, M1, S5, W1

Haselnussgâteau
mit Mascarponecreme und Himbeersorbet € 11,00
Hazelnut cake with mascarpone cream and raspberry sorbet
E1, H2, M1, M2, W1

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 Wirtemberg 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 Trolllinger 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

-Inklusivpreise-