



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 FRÜHLING

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

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

Lachstatar

mit Radieschen, Erbsencreme und Buttermilch

Salmon tartare with radishes, pea cream and buttermilk

F, M1, W1

Kalbsfilet sous-vide gegart

mit Spargelrisotto, Saubohnen und Spitzmorcheln

Veal fillet cooked sous-vide with asparagus risotto, beans and pointed morels

M1, S1

ODER

Seeteufel gebraten

mit Zitrusfruchtabayon, Karotten, Zuckerschoten und knusprigem Wildreis

Roasted monkfish with citrus fruit sabayon, carrots, sugar snaps and crispy wild rice

F, E1, M1, W1

Lauwarmer Käsekuchen

mit Rhabarbereis und Butterstreusel

warm cheesecake with rhubarb ice cream and butter crumble

M1, W1, E1

3-Gang-Menü pro Person

Fleisch

€ 52,50

Fisch

€ 49,50

SPEISEKARTE

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

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

VORSPEISEN

Starters

Marinierter Kalbstafelspitz

mit grüner Sauce, Spargel und Wiesenkräutern

Marinated boiled veal with green sauce, asparagus and meadow herbs

M1

€ 13,50

Lachstatar

mit Radieschen, Erbsencreme und Buttermilch

Salmon tartare with radishes, pea cream and buttermilk

F, M1, W1

€ 16,50

Gebackener Ziegenkäse -vegetarisch-

mit Rhabarberchutney und Wildkräutersalat

Baked goat's cheese -vegetarian- with rhubarb chutney and wild herb salad

W1, S2

€ 12,50

SUPPEN

Soups

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

Beef broth with herb pancakes and fresh chives

W1, M1, S2

€ 8,50

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen

Cream of asparagus soup with asparagus pieces

M1, S2

€ 8,50

HAUPTGERICHTE

Main courses

Lammhüfte an Senfkornsauce mit Bärlauchknödeln, Frühlingsgemüse und Vanilletomaten Lamb shank with mustard seed sauce with wild garlic dumplings, spring vegetables and vanilla tomatoes S2, S3, W1, E1, M1	€ 24,50
Kalbsfilet sous-vide gegart mit Spargelrisotto, Saubohnen und Spitzmorcheln Veal fillet cooked sous-vide with asparagus risotto, beans and pointed morels M1, S1	€ 32,00
Knuspriges Forellenfilet in Butter gebraten mit Kräuterschmand, jungen Karotten und Stampfkartoffeln Crispy trout fillet fried in butter with herb sour cream, young carrots and mashed potatoes W1, M1, S2, F	€ 21,50
Seeteufel gebraten mit Zitrusfruchtabayon, Karotten, Zuckerschoten und knusprigem Wildreis Roasted monkfish with citrus fruit sabayon, carrots, sugar snaps and crispy wild rice F, E1, M1, W1	€ 28,50
Blumenkohl-Chashewcurry -vegan- mit Basmatireis Cauliflower chashew curry with basmati rice S2	€ 18,50
Hausgemachte Bärlauchknödel mit Spargelragout und Vanilletomaten Homemade wild garlic dumplings with asparagus ragout E1, W1, M1	€ 18,50

UNSERE KLASSIKER

Our classics

**Kalbsschnitzel natur gebraten an Rahmsauce
mit gebratenen Edelpilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller** € 28,50
Veal escalope naturally fried in a cream sauce with roasted noble mushrooms homemade spaetzle and colorful salad
W1, S2, S3, E1, M1

**Zwiebelrostbraten „Deutsche Färsе Dry Aged“
mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller** € 30,90
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 und cranberries
M1, W1, E1, S3

**Parkhotel Burger (100% deutsches Rindfleisch)
im hausgemachtem Kartoffelbun mit Trüffelpommes** € 21,90
Parkhotel Burger (100% German beef) in a homemade mashed potatoe bun with truffle fries
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

Lauwarmer Käsekuchen mit Rhabarbereis und Butterstreusel	€ 9,50
warm cheesecake with rhubarb ice cream and butter crumble M1, W1, E1	
Rhabarbercrumble mit Sauerrahmeis	€ 9,80
Rhubarb crumble with sour cream 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 Wirttemberg		
Riesling Q.b.A. trocken	0,20 l	€ 7,20
Stettener Heuchelberg Fürst-Neuffen		
Riesling Q.b.A. halbtrocken	0,20 l	€ 7,20
Weingut Heitlinger		
Weißer Burgunder Q.b.A, trocken	0,20 l	€ 8,60
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	€ 6,90
Durbacher Weinhaus Andreas Männle		
Spätburgunder, Q.b.A. trocken	0,20 l	€ 7,80
Château de Marsan, S.C.E.A. Gonfrier Frères		
Bordeaux Superieur A.C.	0,20 l	€ 10,20