



## 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 WINTER

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

## Feldsalat

mit Kürbischips und Granatapfelkernen

Lamb's lettuce with pumpkin chips and pomegranate seeds  
W1, S2, S3

\*\*\*

## Knusprige Barbarie Entenkeule

mit hausgemachtem Apfelrotkraut, Semmelknödeln und Vanilleäpfeln

Crispy Barbarie duck leg with homemade red cabbage with apples, bread dumplings and vanilla apples  
W1, M1, E1, S2

## ODER

## Pikanter Kabeljau

in Buttermilch mit Chana Dal und Spinatblättern

Spicy cod in buttermilk with urad dal and spinach leaves  
M1, W1, S4, F

\*\*\*

## Lebkuchensandwich

mit Zwetschgenröster und Zimtcreme

Gingerbread sandwich with roasted plums and cinnamon cream  
M1, W1, W2, E1

3-Gang-Menü pro Person

€ 49,00

# SPEISEKARTE

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

## VORSPEISEN

Starters

Rindercarpaccio  
mit Trüffelcreme und gebratenen Edelpilzen € 18,50  
Beef carpaccio with truffle cream and roasted mushrooms  
M1, W1

Feldsalat  
mit Kürbischips und Granatapfelkernen € 14,50  
Lamb's lettuce with pumpkin chips and pomegranate seeds  
W1, S2, S3

Thunfischtatar  
mit Mango, Avocado und Limette € 16,50  
Tuna tartare with mango, avocado and lime  
F1, S5, S1

## SUPPEN

Soups

Rinderkraftbrühe  
mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch € 9,50  
Beef broth with herb pancakes and fresh chives  
W1, M1, S2

Kürbissuppe  
vom Hokkaido mit Kürbiskernen € 8,90  
Pumpkin soup from Hokkaido with pumpkin seeds  
M1, S2, W1

## HAUPTGERICHTE

Main courses

<b>Pikanter Kabeljau</b> in Buttermilch mit Chana Dal und Spinatblättern Spicy cod in buttermilk with urad dal and spinach leaves M1, W1, S4, F	€ 26,00
<b>Lachsfilet</b> mit Orangen Chicorée und Kartoffel-Speckpüree Salmon fillet with orange chicory and potato-bacon puree W1, M1, F	€ 24,00
<b>Knusprige Barbarie Entenkeule</b> mit hausgemachtem Apfelrotkraut, Semmelknödeln und Vanilleäpfeln Crispy Barbarie duck leg with homemade red cabbage with apples, bread dumplings and vanilla apples W1, M1, E1, S2	€ 26,00
<b>Zartes Rehragout</b> mit Cranberries, Rosenkohl und Haselnussspätzle Tender venison ragout with cranberries, Brussels sprouts and hazelnut spaetzle M1, W1, E1, S5	€ 24,00
<b>Kürbis-Spinat Curry -vegan-</b> mit Granatapfel und Gewürzbulgur Pumpkin and spinach curry with pomegranate and spiced bulgur W1, S2, S3	€ 18,50
<b>Gebackener Tofu -vegan-</b> mit Cashew, Paprika, wildem Brokkoli und Basmatireis Mongolian style tofu with cashew, pepper, wild broccoli and basmati rice -vegan- M1, S1	€ 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 Färse Dry Aged“  
mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller** € 32,00  
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 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

<b>Lebkuchensandwich mit Zwetschgenröster und Zimtcreme</b>	<b>€ 12,50</b>
<small>Gingerbread sandwich with roasted plums and cinnamon cream M1, W1, W2, E1</small>	
<b>Schokoladenfondant mit Beerenkompott und hausgemachtem Vanilleeis</b>	<b>€ 9,50</b>
<small>Chocolate fondant with berry compote and homemade vanilla ice cream M1, W1, E1</small>	
<b>Affogato al caffè – Doppelter Espresso mit Vanilleeis</b>	<b>€ 6,90</b>
<small>Espresso with vanilla ice cream M1, E1</small>	

### ALLERGEN - INFORMATION

D	<b>Dinkel</b>	P 1	<b>Pecannüsse</b> (Carya illioniesis / Wangenh./ K. Koch)
E 1	<b>Eier</b>	P 2	<b>Paranüsse</b> (Bertholletia excelsa)
E 2	<b>Erdnüsse</b>	P 3	<b>Pistazien</b> (Pistacia vera)
F	<b>Fische</b>	R	<b>Roggen</b>
G	<b>Gerste</b>	S 1	<b>Sojabohnen</b>
H 1	<b>Hafer</b>	S 2	<b>Sellerie</b>
H 2	<b>Haselnüsse</b> (Corylus avellana)	S 3	<b>Senf</b>
K 1	<b>Kamut</b>	S 4	<b>Sesamsamen</b>
K 2	<b>Krebstiere</b>	S 5	<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b>
K 3	<b>Kaschunüsse</b> (Anacardium occidentale)	W 1	<b>Weizen</b>
L	<b>Lupinen</b>	W 2	<b>Walnüsse</b> (Juglans regia)
M 1	<b>Milch</b>	W 3	<b>Weichtiere</b>
M 2	<b>Mandeln</b> (Amygdalus communis L.)		
M 3	<b>Macadamia- oder Queenslandnüsse</b> (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