



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr darüber, dass Sie heute bei uns sind.

Das Parkrestaurant steht für Regionalität. Deshalb gibt es keine Erdbeeren im Winter und keinen Kürbis im Frühling.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie woher unsere Passion und Leidenschaft für die regionalen Köstlichkeiten herkommen.

Wir freuen uns über ein Lob, erwarten aber auch wenn es Ihnen mal nicht gefallen hat, dass Sie uns ansprechen. Wir wollen jeden Tag besser werden - helfen Sie uns dabei.

Ihr Team vom Parkrestaurant.

SAVE THE DATE

**BURGER
&
BEATZ**

Sa, 30.07.2022

Music by DJ Pejay


Open Air DJ - Burger & Drinks - 17:00 Uhr


PORSCHE

Big Band

**CARS AND COFFEE
SO, 28.08.2022 | 11:00 UHR**

VORSPEISEN

 Schiffchen von reifer Melone begleitet von würzigem Parma Schinken, knackigem Wildkräutersalat und Parmesan-chips
14,50 €

 Versucherle von der Kurhaus-Maultasche mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Röstzwiebeln
7,90 €

SALATE

 Kurhaus Wurstsalat mit Käse, Zwiebelringen und Gewürzgurken serviert mit wahlweise

Bäcker Pfrommers Bierkruste 7,90 €

Bratkartoffeln 10,90 €

Bunte Salatschale aus saisonalen Rohkost- und Blattsalaten mit wahlweise

 gebratenem Forellenfilet aus dem Eyachtal 15,50 €

 saftigen Putenstreifen vom Neubulacher Geflügelhof Nothacker und reifen Sommerfrüchten 18,50 €

Zu allen Salaten reichen wir Baguette oder Brot.





Sie haben die Wahl aus unserem Haus-Dressing (Essig, Öl, Kräuter), fruchtigem Mango-Dressing und Joghurt-Dressing.

SUPPEN


 Kraftbrühe vom Rind mit hausgemachten Kräuterflädle und Schwarzwald-Gin
6,90 €

Kaltes Gurken-Mango-Süppchen erfrischend abgeschmeckt mit Joghurt und Minze
6,50 €

REGIONALES UND KLASSIKER

-  **Der Klassiker:** Rostbraten vom Baden-Württemberger Rinderrücken an dunkler Bratensauce, Spätburgunderzwiebeln und Röstzwiebeln, dazu handgeschabte Spätzle mit Schmelze
23,50 €
-  Goldgelb gebratenes paniertes Putenschnitzel vom Geflügelhof Nothacker aus Neubulach, dazu klassische Pommes Frites und kräftige Bratensauce
(auf Wunsch auch aus Baden-Württemberger Schweineschnitzel erhältlich)
14,90 €*
-  Zarter Baden-Württemberger Tafelspitz an cremiger Meerrettichsauce serviert mit Preiselbeeren und Schnittlauch-Kartoffeln
19,50 €*
-  Ossobuco à la Milanese aus Baden-Württemberger Kalbfleisch, dazu Gremolata und Bandnudeln geschwenkt in Butter
18,50 €

FISCH-SPEZIALITÄTEN

-  Knusprig gebratene Saiblingsfilets aus dem Eyachtal serviert auf fein abgeschmecktem Kartoffel-Lauch-Gemüse verfeinert mit Roter Bete
22,50 €*

Gebratene Forellenfilets aus dem Eyachtal an Mandel-Butter serviert mit Drillingskartoffeln
20,90 € *

Zanderfilet und Oktopus gegrillt auf buntem Röstgemüse serviert mit Drillingskartoffeln und Knoblauch-Dip
22,90 €

Matjesfilet mit Radieschen-Schaum auf Wildkräutersalat an cremigem Joghurt-Kräuter-Dressing, dazu Knoblauch-Drillingskartoffeln
14,50 €

*** Markierte Hauptgerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.
Der Preis entspricht dem regulären Preis abzüglich 2,00 €**

WIR EMPFEHLEN ZU ALLEN HAUPTGERICHTEN

Portion Gemüse der Saison 5,50 €

Kleiner gemischter Salat der Saison 5,00 €

Gemischte Blattsalate der Saison 4,50 €

Sie haben die Wahl aus unserem Haus-Dressing (Essig, Öl, Kräuter), fruchtigem Mango-Dressing und Joghurt-Dressing.

VEGETARISCHER UND VEGANER GENUSS



Käsespätzle-Pfännle mit handgeschabten Spätzle, würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln

10,90 €*

Hausgemachte Rucola-Ravioli an cremiger Gorgonzola-Sauce mit Birnenspalten, Walnüssen und Parmesanchips an Salatbouquet

13,90 €

Mediterranes buntes Ratatouille Gemüsepfännle mit hausgemachten Gnocchi

13,90 € *Vegan*

FÜR UNSRE JUNGEN FEINSCHMECKER BIS 12 JAHRE

Der Räuberteller

Das Werkzeug, um die leckersten Sachen von anderen Tellern am Tisch zu räubern Gratis



Kurhaus-Maultasche mit hausgemachtem Kartoffelsalat 7,90 €



Kleines Putensteak Natur aus Neubulach mit Beilage nach Wahl 8,50 €



Paniertes Schweineschnitzel mit Beilage nach Wahl 7,50 €



Paniertes Putenschnitzel mit Beilage nach Wahl 8,50 €

Pommes Frites mit Mayo und Ketchup 3,50 €



Handgeschabte Spätzle mit Soß' 3,50 €

Aus diesen Beilagen kann gewählt werden:

Pommes Frites, handgeschabte Spätzle mit Bratensauce, hausgemachter Kartoffelsalat, gemischter Salat oder Kartoffeln

ETWAS SÜßES ZUM ABSCHLUSS?



Kurhaus-Erdbeerglück mit cremigem Vanilleeis, reifen Erdbeeren und Schlagrahm 7,50 €

Tartufo Di Pizzo 6,90 €

Affogato al Caffè 4,20 €

SIE HABEN LUST AUF EINE UNSERER HIMMLISCH-SÜßEN EIS-KREATIONEN?
WIR REICHEN IHNEN GERNE UNSERE EIS-KARTE, SPRECHEN SIE UNS AN.

KUCHEN & TORTEN

Lassen Sie sich das Wochenende von den saisonalen Köstlichkeiten des Konditors unseres Vertrauens versüßen.

Stück Kuchen 3,90 €

Stück Torte 4,20 €

Portion Sahne 1,40 €

UNSERE LIEFERANTEN (KLEINE AUSWAHL)



Fisch

Zordel Fischzuchten Eyachtal



Geflügel

Geflügelhof Nothacker aus Liebelsberg



Wild

Dorfmetzgerei Gaus Enztal



Fleisch

Metzgerei Holzinger Bad Liebenzell

Obst und Gemüse

El Greco Bad Liebenzell

Brot

Bäckerei Pfrommer Bad Liebenzell

Kuchen

Bäckerei & Konditorei Pfrommer Bad Liebenzell



Eier

Tillmann Grauer, Gomaringen



Käse

Käse Caduff Rottweil

NATURPARKWIRT

Naturpark-Wirte kochen regional

Sie sind Überzeugungstäter am Herd und verwöhnen ihre Gäste mit Köstlichkeiten aus dem Schwarzwald: die Naturpark-Wirte. Rund 50 Gastronomen aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord haben sich zusammengeschlossen, um den Erhalt der Kulturlandschaft zu sichern. Dieses Ziel, die Landschaftspflege mit Messer und Gabel, verfolgen sie mit großem Engagement und vielen köstlichen Ideen.



Ein Naturpark-Wirt bietet das ganze Jahr hindurch mindestens sechs regionale Gerichte und ein regionales Menü an. „Regional“ bedeutet, dass die Zutaten für die Kreationen aus den beiden Schwarzwälder Naturparks stammen.

Das Motto „Schmeck den Schwarzwald“ ist also wörtlich gemeint! Indem die Naturpark-Wirte heimische Produkte in ihrer Küche verwenden, leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Offenhaltung der typischen Schwarzwälder Kulturlandschaft. Inspiration liefert den Küchenchefs all das, was die Saison, die Natur und die Erzeuger für sie bereithalten. Die so kreierten Gaumenfreuden hinterlassen einen nachhaltigen Eindruck auf der Zunge.

Alle Gerichte aus dem Naturpark
Schwarzwald Mitte/Nord erkennen Sie am



SCHMECK DEN SÜDEN

Als „Schmeck den Süden“-Gastronom zeigen wir unseren Gästen, dass wir für regionale Gerichte auch wirklich regionale Produkte höchster Qualität verwenden. Die Aktion „Schmeck den Süden“-Gastronomen wurde vom DEHOGA Baden-Württemberg und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz entwickelt. Eine Bewertungskommission zeichnet nach vorgegebenen Qualitätsstandards die Betriebe aus.

Je nach Anzahl der ausgewiesenen „Schmeck den Süden“-Gerichte auf der Speisekarte werden die Betriebe klassifiziert. Es gibt verschiedene Kategorien, je nach Anzahl der nachweislich regionalen Speisen und Getränke auf ihrer Karte werden sie mit ein bis drei „Schmeck den Süden-Löwen“ ausgezeichnet. Das Parkrestaurant ist bereits seit einigen Jahren mit zwei Löwen ausgezeichnet.

Die Schmeck den Süden Gerichte
erkennen Sie an den Löwen



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg