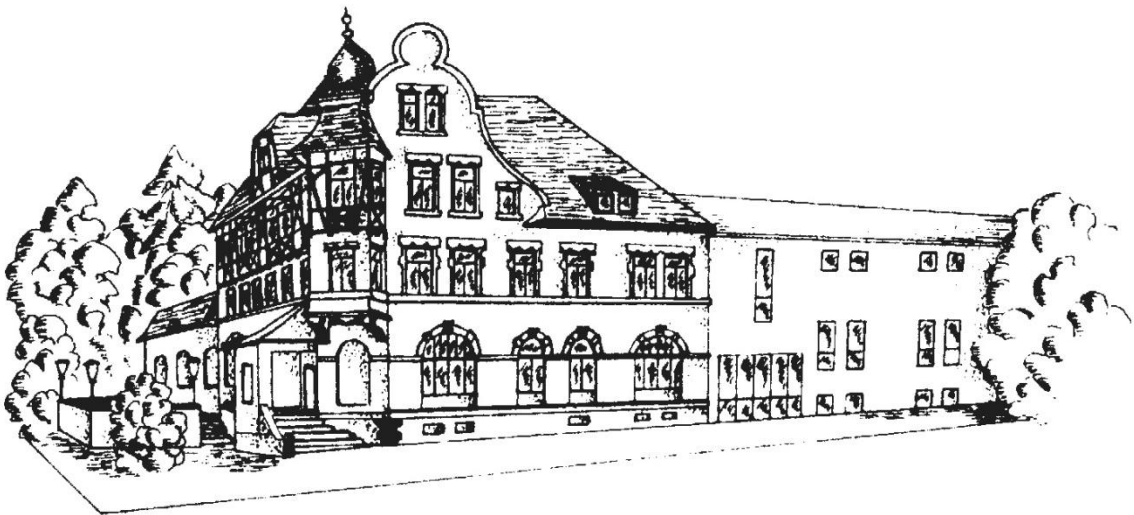


Speisekarte



Hotelrestaurant

Parkhotel Meerane

Vorspeisen & Salate

Bärlauchsüppchen

Ein leckeres Rahmsüppchen, aromatisiert mit frisch geernteten Bärlauch und goldgelben Knuspercroustons 8.90 €

Spargelcremesuppe

Ein cremiges Rahmsüppchen vom frisch gestochenen Spargel, mit Spargelstückchen und knusprigen Croutons 8.90 €

Kleiner gemischter Salat

Eine kleine Auswahl saisonfrischer Blattsalate, ergänzt mit fruchtigen Kirschtomaten und knusprigen Buttercroustons, mariniert mit unserem hausgemachten Salatdressing und Balsamico Creme 8.90 €

Hausgemachtes Würzfleisch

Hausgemachtes traditionelles Würzfleisch vom Huhn, verfeinert mit einem Schuss Rahm und frischen Champignons, gratiniert mit mild würzigem Edamerkäse, dazu reichen wir ofenfrisches Baguettebrot, Zitrone und Original Dresdener Worcester Sauce 9.90 €

Bunte Salat-Bowl

Ein gesunder Fitmacher ist unsere große bunte Salat-Bowl, mit marinierten saisonalen Blattsalaten, frischer Avocado, gerösteten Cashewkernen und ofenfrischen Baguettescheiben, wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust 17.90 € oder gegrillten Black Tiger Garnelen 21.90 €

Carpaccio vom irischen Rind

Hauchdünne Scheiben vom irischen Weiderind, marinieren wir mit weißem Trüffelöl, hellem Balsamico, Pfeffer und Meersalz, anschließend verziert mit Tête de Moine (Käse vom Rad) und gerösteten Pinienkernen, dazu servieren wir knuspriges Knoblauchbaguette vom Grill 20.90 €
... gern auch als kleinere Probierportion 12.90 €

Klassiker

Schnitzel „Hamburger Art“

Ein goldgelb paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, mit einem frischen Setzei bedeckt, dazu leckere Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebeln und frischem Majoran 18.90 €

Hühnerbrustfilet „Exotisch“

Ein zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet wird mit zwei Pfirsichhälften und mildem Edamer gratiniert und auf Sauce Hollandaise angerichtet, dazu reichen wir eine Garnitur aus frischen Früchten sowie gebackene Mandelbällchen 19.90 €

Schweinerückensteak „Strindberg“

Ein zartes Steak vom Schweinerücken, gebraten in Eihülle mit gewürfelter Zwiebel, Bautz'ner Senf und saurer Spreewaldgurke, servieren wir Ihnen mit hausgemachter Kräuterbutter und herzhaften Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebel und frischem Majoran 20.90 €

Frishes Rumpsteak

Ein nach Ihren Wunsch gegrilltes 250g - Rumpsteak, vom besonders zarten, irischen Weideochsen, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, auf knackigem Pfannengrillgemüse und knusprig gebackenen Süßkartoffel-Pommes-Frites mit hausgemachten Kräuter-Dipp 35.90 €

Frischer Fisch

Norwegischer Lachs

Das in zerlassener Butter auf der Haut gebratene, besonders schmackhafte Filet des norwegischen Lachses, richten wir an auf knackigem Pfannengrillgemüse und leicht gerahmten Frischei - Bandnudeln, verfeinert mit frisch gehackten Kräutern 27.90 €

Traditionelles

Gedünstete Rinderzunge

Zarte Scheiben von der Rinderzunge, im Wurzelsud schonend gar gezogen, serviert mit zerlassener Butter, geschwenkten Erbsen und frischen Petersilienkartoffeln 21.90 €

Geschmorte Kaninchenkeule

Eine zarte Keule vom Hauskaninchen, geschmort in einem leckeren Rotwein – Thymiansud, angerichtet mit unserem hausgemachten Rotkohl und Thüringer Klößen mit gebräunten Semmelbröseln 23.90 €

Der erste Spargel

Spargel klassisch

Ein reichliches halbes Pfund stechfrischer weißer Stangenspargel, reichen wir klassisch mit Petersilienkartoffeln und leckerer Sauce Hollandaise 21.90 €

Spargel trifft ...

Ein halbes Pfund stechfrischer Spargel mit Sauce Hollandaise und gebutterten Petersilienkartoffeln, können von Ihnen ergänzt werden mit...

... einem goldgelb gebratenen Schnitzel vom Schweinerücken nach „Wiener Art“ 28.90 €

... zarten leicht gebutterten Rinderzungenscheiben 29.90 €

Hausgemachtes Bärlauchpesto

Gern servieren wir Ihnen zum kombinieren zusätzlich zu allen Spargelgerichten unser hausgemachtes frisches Bärlauch-Pesto 3.90 €

Vegetarisch

Gebackener Rahmkäse

Besonders mild und cremiger Rahmkäse, in handgemachter goldgelber Wiener Panade, auf knackigem Pfannen - Grillgemüse und leicht gerahmten Frischei – Bandnudeln, verfeinert mit frisch gehackten Kräutern 20.90 €

Vegan

Hausgemachte Linsenbolognese

Eine leckere hausgemachte vegane Bolognese von roten Linsen und geschmolzenen Tomaten, verfeinert und aromatisiert mit frischen italienischen Kräutern, serviert auf in etwas Olivenöl geschwenkten Hartweizen – Spaghettoni mit geriebenen veganen „Parmesan“ 15.90 €

Rustikales

Rindfleischbolognese

Unsere hausgemachte Bolognese vom Rind besonders fleischig und aromatisiert mit italienischen Kräutern, servieren wir Ihnen auf frischen, leckeren Frischei – Bandnudeln, mit gehobeltem Grana Padano 15.90 €

Kartoffelrösti trifft Rauchlachs

Drei knusprige Kartoffelrösti im Duett mit norwegischen Lachs aus dem Rauch, mit einem leckeren Meerrettich-Schmand-Dipp und einem marinierten Salat im Glas 18.90 €

Kindergerichte

Klöße mit Soße

Zwei Thüringer Klöße, so wie sie die Großen essen,
mit leckerer Bratensoße 7.90 €

Nudeln mit Tomatensoße

Frische Bandnudeln mit
leckerer Tomatensoße
und geriebenen Käse 7.90 €

Phicken Nuggets

6 Hähnchen - Nuggets mit Pommes Frites,
Ketchup oder Mayo 8.90 €

Knusper Fischstäbchen

Knusprig panierte und gebackene Seelachsstäbchen
mit frisch gestampfter Kartoffel 8.90 €

Desserts

Für den perfekten kulinarischen Abschluss halten wir eine separate Karte mit
leckeren Dessertvariationen bereit. Sprechen Sie uns gern darauf an.

Zusatzstoffe und Allergene

Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal Ihre Allergien und Unverträglichkeiten
mit. Wir beraten Sie gern und halten ebenfalls eine gesonderte Karte mit allen
gekennzeichneten Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit.