

Eine Auflistung der kennzeichnungspflichtigen Stoffe und Unverträglichkeiten finden Sie in einer ausführlichen Version unserer Speisekarte, bitte sprechen Sie gern unsere Mitarbeiter an.

## *Vorspeisen & Suppen*

Gebeizter Lachs, Reibekuchen & Honig-Dillsenf	9,50 €
Cocktail mit Krabben & Avocado in Cocktailsauce	9,50 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pinienkernen & Parmesan	11,00 €
Consommé vom Rind mit Frittaten	4,50 €
Kräftige Hühnerbouillon	4,50 €
<i>Als Vorspeise für zwei, oder als Hauptgang für eine Person handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet, am Tisch zubereitet</i>	25,00 €

## *Salate*

Schopska-Salat - Salat auf mazedonische Art Tomaten, Paprika, Zwiebeln & Schafskäse	Vegetarisch	6,50 €
Salatteller - verschiedene Blattsalate nach Saison, wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Balsamico-Vinaigrette		6,50 €
mit Antipasti-Gemüse	Vegetarisch	10,50 €
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet		11,50 €
mit gegrillten Garnelen		15,50 €
mit Rinderfiletspitzen		16,00 €

## *Pasta*

Spaghetti con aglio, olio e peperoncini  
mit Knoblauch, Olivenöl & Pfefferoni

Vegan

8,00 €

Ravioli mit Ziegenkäse & Karamell-Zwiebeln

Vegetarisch

10,50 €

Tagliatelle, Salsiccia picante & Sommergemüse

12,50 €

## *Fischgerichte*

Gegrilltes Lachsfilet  
mit Blattspinat & Salzkartoffeln

18,00 €

Forelle „Müllerin Art“ oder „Blau“,  
Salzkartoffeln, Kopfsalat & zerlassene Butter

16,00 €

Filet vom Mecklenburger Zander  
mit Bohnen-Gemüse, Rote-Bete-Schalotten & Bratkartoffeln

25,00 €

Seezunge vom Grill  
mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln & Blattspinat

28,00 €

## *Fleischgerichte*

Hähnchenbrust in der Mandelkruste,  
Blattspinat & Kroketten

16,00 €

Kalbsleber „Berliner Art“,  
Kartoffelpüree, Apfel & Röstzwiebeln

16,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Bratkartoffeln & Salat

17,00 €

Lammcarrée mit Rosmarinsauce,  
Speckbohnen & Kartoffelgratin

26,00 €

## *vom Grill...*

Kotelett vom Thüringer Landschwein Rückenstück mit Knochen & Fettrand	ca. 300 g	20,00 €
Filet vom Ibérico Prime Beef Dry Aged	ca. 200 g	25,00 €
Chateaubriand - Butt Tenderloin Filetkopf, am Stück gegrillt & am Tisch tranchiert	ca. 650 g	49,00 €
Strip Loin - Rumpsteak vom Irish Hereford mit Fettdeckel aus dem Roastbeef geschnitten	ca. 250 g	22,50 €
Koteletts vom Waliser Lamm	ca. 300g	21,00 €

Alle Grillgerichte werden mit einer Steak-Butter serviert. Die Wahl der weiteren Beilagen & Saucen überlassen wir Ihnen. So können Sie die Zusammenstellung Ihres Gerichtes individuell bestimmen.

## *Saucen, Beilagen & Gemüse*

Grüne Pfeffersauce	3,50 €
Sauce Béarnaise	3,00 €
Klassische Chimichurri-Sauce	3,00 €
Speck-Marmelade Speck & Zwiebeln mit Kubeben-Pfeffer, Bourbon & Pimentón	3,00 €
Gebackene Kartoffel mit Kräuterbutter <u>oder</u> Kräuterquark	3,50 €
Pommes frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	3,50 €
Casca de Batata - Frittierte Kartoffelschalen	2,00 €
Kartoffelgratin mit Allgäuer Bergkäse	3,50 €
Grüne Bohnen (auf Wunsch mit Speck)	3,00 €
Blattspinat	3,50 €
Röstzwiebeln	3,00 €
weitere Beilagen erfahren Sie von unseren Servicemitarbeitern!	

## *Nostalgiegerichte - Klassiker im Haus am Park*

Schweinerückensteak „Rebecca“ mit gerösteten Zwiebeln & Champignons mit Käse überbacken, Pommes frites & Salat	17,00 €
Ćevapčići mit Djuveč-Reis & Krautsalat	10,00 €
Ražnjići vom Schweinefilet mit Djuveč-Reis & Krautsalat	15,50 €
Pljeskavica Hacksteak mit Djuveč-Reis & Krautsalat	11,00 €
Pljeskavica „Special“ Hacksteak, mit Schafskäse gefüllt, Djuveč-Reis & Krautsalat	14,00 €
Grillteller, verschiedene Sorten Fleisch, Pommes frites, Djuveč-Reis & Krautsalat	14,00 €
Grillplatte (ab 2 Personen), verschiedene Sorten Fleisch, Pommes frites, Djuveč-Reis & Krautsalat	pro Person 14,00 €