



PARKHOTEL
SURENBURG

VERTRAUEN, LEIDENSCHAFT UND LIEBE

Vorspeisen

Kaviar vom Stör (10g) Blini Sauerrahm Kresse	<u>29,90€</u>
Wildkräutersalat Avocado Pfifferlinge Zwiebelcrunch	<u>12,90€</u>
Carpaccio vom Rind Trüffelmayonnaise Rucola Parmesan	<u>18,90€</u>
Vitello Tonnato Oliven Kapern Wildkräuter	<u>18,90€</u>
Beilagensalat	<u>5,90€</u>

Hauptspeise

Spaghetti Garnelen Knoblauch Brokkoli	<u>24,90€</u>
Tagliatelle Rinderfiletspitzen Pesto Tomaten	<u>25,90€</u>
Risotto Pfifferlingen Pinienkerne Kresse	<u>24,90€</u>
Tagliatelle Trüffel Kresse Parmesan	<u>24,90€</u>
Wiener Schnitzel vom Kalb Trüffelpommes Preiselbeeren Zitrone	<u>31,90€</u>
Filet vom „La Morocha Rind“ Getrüffeltes Kartoffelpüree Grillgemüse	<u>42,00€</u>
Ribeye Steak vom „La Morocha Rind“ Ofenkartoffeln Kräuterquark Beilagensalat	<u>34,90€</u>
Short Beef Ribs „Sous Vide“ Süßkartoffel glasierte Möhren karamellisierte Schalotten	<u>28,90€</u>
Iberico Filet Pfifferlinge Semmelknödel Jus	<u>32,90€</u>
Perlhuhnbrust Lauchtraube Thymiankartoffel Feige	<u>26,90€</u>

Hauptspeise

Fisch

Filet vom Nordseesteinbutt Krokantrisotto Pfifferlinge Nordseekrabben Zuckerschoten	<u>36,90€</u>
Forelle „Müllerin Art“ Butterkartoffeln Beilagensalat Zitrone	<u>26,90€</u>
Filet vom Island Lachs Babyspinat gebratene Gnocchis Kirschtomaten	<u>28,90€</u>

Dessert

Nocke von Schokoladenmousse Frische Beeren	<u>10,90€</u>
Crème Brûlée Joghurt-Himbeerparfait Honigcrunch	<u>12,90€</u>
Surenburger Herrencreme Rum Schokolade Sahne	<u>8,90€</u>
Duett vom Sorbet des Hauses	<u>8,90€</u>