

aktuelle
Speisekarte



Parkhotel Helmstedt
Albrechtstraße 1, 38350 Helmstedt
Telefon: 05351 – 5 44 88-0 Fax: 05351 – 5 44 88-50
Email: info@parkhotel-helmstedt.de
www.parkhotel-helmstedt.de

Stand: Januar 2020 – Änderungen sind vorbehalten!

Aus dem Kessel

„Hausgemachte Gulaschsuppe“
mit Frühlingslauch, Cherrytomaten, Paprikawürfel
und Kartoffeln, verfeinert mit etwas Trüffelöl
(l,l) € 5,90

Fruchtige Tomatensuppe
mit Basilikumpesto
(a,l,L,g,c) € 4,50

Unsere kalten Vorspeisen

Melonen- Carpaccio
mit Feldsalat, Weichkäse, Granatapfelkernen
und Olivenöl
(l, g) € 5,50

Salate des Hauses

verschiedene Blattsalate der Saison
mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln
und Croutons

(a,a1,c,g)

€ 8,50

Bitte wählen Sie Topping und Dressing aus:

gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen

€ 10,50

gebratene Garnelen

€ 13,50

(b)

Joghurt Dressing

(g)

oder

Hausdressing

(j,l)

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

Kleinigkeiten

Clubsandwich

mit gebratener Hähnchenbrust,
Tomaten, Salat und Bacon
dazu Pommes Frites
(a,a1)

€ 10,50

Cheddar - Beef Burger

mit saftigem Rindfleisch, Cheddar - Käse,
Bacon, Smoked Honey Sauce, Chilli - Mayo,
Feldsalat und Tomaten
(a, a1, L, g k, C,1, 3)

€ 14,50

Mediterraner Veggie Burger

Gemüseburger aus Mittelmeer - Gemüse,
mit Parmesan, Basilikum - Pesto,
einer pikanten BBQ - Sauce
und Tomaten im Focaccia Brötchen
(a,a1,g,f,K)

€ 13,90

Bitte wählen Sie zu Ihrem Burger

Kartoffelecken oder Pommes Frites

Aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“

(a,a1,c)

€ 14,90

Schweineschnitzel „Brauherren Art“

mit Schmorzwiebeln und Champignons
in hausgemachter Schwarzbiersoße

(a,a1,c,i,l)

€ 16,90

„Jägerschnitzel“ mit Rahmchampignons

(a1,C,g,L)

€ 16,90

**Alle Schnitzel werden mit einem kleinen Salat gereicht,
wahlweise dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites.**

Mariniertes Schweinekotelette

an Rosmarinjus auf sautierten grünen Bohnen
und Kartoffel - Stampf

(i, g, L)

€ 17,90

Steaks vom Grill

Helmstedter Scheiterhaufen *drei Steaks*

*- vom Rind, Schwein und Hähnchenbrustfilet-
mit Bratkartoffeln, Grilltomate, Kräuterbutter
und einem kleinen Salat*

(g,j,l)

€ 18,50

Rumpsteak

*vom deutschen Simmenthaler Rind
mit Kräuterbutter und*

„Cole Slow“ (amerikanischer Krautsalat)

(c,g)

€ 24,90

Bitte wählen Sie zu Ihrem Steak

*Süßkartoffelpommes oder
Ofenkartoffel mit Sour Cream*

Aus Flüssen und Meeren

gebratenes Kabeljaufilet

*an Safranschaum auf gedünsteter Paprika
mit Zwiebeln, Frühlingslauch
und Thymiankartoffeln*
(a1,d,g)

€ 15,90

gebratene Riesengarnelen

*mit Spinat, Zwiebeln, Cherrytomaten
und gebutterten Bandnudeln*
(a1,C,n,g,L)

€ 12,90

Vegetarisch

fleischlos, nicht reizlos

„Ricotta-Spinat-Raviolini“

*in einer Basilikumsauce mit
Cherrytomaten und Pecorino*
(a1,a3,c,g,2,l)

€ 10,90

Desserts
für Leckermäuler

Rockslide-Brownie
mit Cassis-Sorbet
(a1,C,h5,g,h3,3)

€ 7,90

Mascarpone-Beeren-Macchiato
mit Milch-Karamell-Eis
(g)

€ 5,50



Kinderkarte

“Kapitän Blaubär”
Fischstäbchen mit Pommes

€ 4,50

“Donald”
Hähnchennuggets mit Pommes

€ 4,50



**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß ZZuIV
und Allergenkennzeichnung**

<i>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</i> <i>a</i>	<i>Mandeln</i> <i>h1</i>
<i>Weizen</i> <i>a1</i>	<i>Haselnüsse</i> <i>h2</i>
<i>Roggen</i> <i>a2</i>	<i>Walnüsse</i> <i>h3</i>
<i>Gerste</i> <i>a3</i>	<i>Kaschunüsse</i> <i>h4</i>
<i>Hafer</i> <i>a4</i>	<i>Pecannüsse</i> <i>h5</i>
<i>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>b</i>	<i>Paranüsse</i> <i>h6</i>
<i>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>c</i>	<i>Pistazien</i> <i>h7</i>
<i>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>d</i>	<i>Macadamianüsse</i> <i>h8</i>
<i>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>e</i>	<i>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>i</i>
<i>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>f</i>	<i>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>j</i>
<i>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</i> <i>g</i>	<i>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>k</i>
<i>Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>h</i>	<i>Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l</i> <i>l</i>
<i>Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (2) mit Farbstoff (1)</i>	<i>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>m</i>
	<i>Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>n</i>
	<i>Konserviert(2)</i>