



"Advent 2011"

Vorspeisen & Vegetarisches

Vorspeise 1

Mille feu von geräucherter Gänsebrust
und Majoran-Apfel-Kompott an
Balsamicoglace und Feldsalat
mit Walnüssen und Birnendressing

€ 11,90



Vorspeise 2

Feldsalat mit
kandierte Ingwer
an gebratenen Birnen
und
Blauschimmelkäse

€ 9,50



Vorspeise 3

Maronensamtuppe
verfeinert mit Öl
von der weißen Trüffel

€ 7,20



Vorspeise 4

Canapés vom Pumpernickel
und Ziegenfrischkäse in
Apfel-Rotkohl-Crèmesuppe

€ 6,90

Vegetarisches

Gebackene Polenta-Käse-Röllchen
auf Apfel-Zwiebel-Ragout
an Chili-Crostini und Wildkräutersalat

€ 14,50

Mit Appenzeller und Walnüssen
überbackener Chicoree
an Butterkartoffeln mit buntem Salat
in Honig-Kräuter-Vinaigrette

€ 13,50

Adventsmenues



PARK HOTEL
BAD SALZIG

Hauptgänge



Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind
auf Bratpfelsauce
mit Bratkartoffeln und Blattsalaten

€ 19,80

Nantaiser Ente auf Glühweinreduktion
an grünen Bohnen mit Birne, Zimt und Sternanis
an Serviettenknödeln

€ 20,50

Geschmorte Hafermastgans auf Elsbeerensauce
an Rosenkohl und
mit Maronen gefüllte Kartoffelknödel

€ 21,50

Gebratenes Seehechtfilet
auf Petersilienwurzel-Kartoffelpürée
an einer Orangensauce
und bunten Blattsalaten der Saison
in Joghurdressing

€ 17,40

Tranchen vom ausgelösten Hummerschwanz
mit Thai-Basilikum, asiatischem Gemüse
und Kokosmilch in der Karkasse serviert an Duftreis

€ 25,60



PARK HOTEL
BAD SALZIG

Dessert

Parfait vom Lebkuchen an Zartbitterschokoladenmousse
und warmen Zimtpflaumen

€ 7,80

Hausgemachtes Bratapfeleis
an Kipferl von der Madagascar Vanille
und Honigschmand

€ 6,90



PARK HOTEL
BAD SALZIG