



Suppen

Kresseschaumsüppchen mit Sahnehaube und Croutons 5,90€

Tomatenessenz mit getrockneten Tomaten 5,90€

Cappuccino vom Pfifferling mit Trüffelschaum 6,80€

Vorspeisen

*Kleiner gemischter Salat wahlweise mit Sahnedressing
oder Vinaigrette* 5,50€

*Gratinierter Ziegenkäse mit Haselnußhaube auf Rote-Beete-
Carpaccio mit Rucolasalat* 8,90€

Pfifferlingquiche an Blattsalat mit Vinaigrette 9,50€

*Pfifferlingsülze fein abgeschmeckt mit Cognac
auf Rucolasalat* 9,50€

*Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten mit
Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln* 12,90€



Fleischgerichte

<i>Bergisches Schnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>15,50€</i>
<i>Gebratene Perlhuhnbrust auf Bärlauchrisotto mit geschmorten Frühlingzwiebeln</i>	<i>17,50€</i>
<i>Schlosspfännchen, Schweinefiletmedaillons in Cognacsauce mit hausgemachten Spätzle und frischem Buttergemüse</i>	<i>17,90€</i>
<i>Gebratene Kalbsleber auf Holunderjus mit Erdäpfelpüree, Schmorzwiebeln, gebratene Apfelscheibe mit Preiselbeeren</i>	<i>19,80€</i>
<i>Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat</i>	<i>22,50€</i>
<i>Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinjus mit glasierten Möhren und Kartoffelpüree</i>	<i>23,50€</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak auf Schalottenjus mit grünen Bohnen und gebratenen Drillingen</i>	<i>23,90€</i>
<i>Rinderfiletmedaillon auf Rotweinsauce mit Schnittlauchpüree und Paprikagemüse</i>	<i>29,50€</i>



Pfifferlinge

*Großer Salatteller mit Vinaigrette, sautierten
Pfifferlingen und frischem Baguette*

16,80€

Eierpfannkuchen mit Pfifferlingen in Rahm

16,90€

*Pfifferlinge in Rahm mit gebratenen
Serviettentalern*

16,90€

*Pfifferlinge in Knoblauchöl gebraten
mit Linguine und Salat*

Parkschlösschen
Restaurant & Café

*Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen in
Rahm und Butterspätzle*

23,90€

*Rumpsteak mit Pfifferlingen in Rahm
und Bratkartoffeln*

29,90€



Rustikales

<i>Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat</i>	11,50€
<i>Bergisches Krüstchen mit Salatgarnitur und Spiegelei</i>	14,90€

Fischgerichte

<i>Bergischer Heringsstipp mit Bratkartoffeln</i>	12,90€
<i>Kross gebratenes Zanderfilet auf Graupenrisotto und grünen Spargel</i>	19,90€
<i>Loup de Mer auf jungem Spinat und Risoleékartoffeln</i>	23,90€

Parkschlösschen *Vegetarische Gerichte*

<i>Linguine mit Bärlauchpesto und grünem Spargel</i>	13,80€
<i>Ziegenkäsegnocchis mit Rucolasalat, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten</i>	13,80€



Pfannenfrische Reibekuchen

Portion Reibekuchen nach

Bergischer Art

*2 Scheiben Schwarzbrot, Butter,
und Apfelmus*

12,80€

Portion Reibekuchen nach edler

Parkschlösschen Art

*2 Scheiben Schwarzbrot, Butter
und Räucherlachs mit Creme fraiché*

14,90€

*Die Reibekuchen gibt es nur
Dienstag und Donnerstag*

*Bitte haben Sie Verständnis, dass es nur
ganze Portionen gibt*



Desserts

1 Kugel hausgemachtes Sorbet des Tages mit Sekt	5,80€
Creme Bruleé mit Bourbon-Vanille und Passionfruchtsorbet	7,90€
Erdbeer-Variation, Erdbeerparfait, Panna Cotta, und Erdbeersorbet	7,90€
3erlei hausgemachtes Sorbet mit frischen Beeren garniert	8,50€

Unsere Eis „Klassiker“

Eiskaffee, Glas Kaffee mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne	4,90€
Coupe Dänemark, Bourbon-Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce	5,50
Erdbeerbecher, 2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Sahne und frischen Erdbeeren	6,80€
Gemischtes Eis, je eine Kugel Schokolade, Erdbeer und Bourbon-Vanille	3,30€
Portion Schlagsahne	0,60€

flüssige „Desserts“

Schokoladenwein 0,1 l	3,80€
Weinberg Pfirsichlikör 2 cl	3,10€
Kastanienlikör 2 cl	3,10€
Moccalikör 2cl	3,10€
Butterscotch (Karamelllikör) 2 cl	3,10€
Lakritzlikör 2 cl	3,10€
Haselnussgeist 2 cl	3,10€