



## 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 Mandelhaube an Rote-Beete-Eis* 8,90€

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

*Riesengarnelen in Sesamöl gebraten auf  
Glasnudelsalat* 12,90€

*Linguine mit frisch gehobeltem Sommertrüffel* 13,90€



## *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>Schluspfännchen, 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*

*Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat* 11,50€

*Bergisches Krüstchen mit Salatgarnitur und Spiegelei* 14,90€

## *Fischgerichte*

*Kross gebratenes Zanderfilet auf Mangoldgemüse  
mit Paprikapolenta* 19,90€

*Fischteller Parkschlösschen, Loup de Mer, Meerbarbe und  
Kabeljauloins auf Beluga Linsengemüse* 23,90€

## *Vegetarische Gerichte*

*Ziegenkäsegnocchis mit Rucolasalat, Frühlingszwiebeln  
und Cherrytomaten* 13,90€

*Siehe Pfifferlingkarte*



## *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€
„Blaubeersinfonie“, Blaubeer-Schmandeis, Panna Cotta, und Sorbet	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
„Beerentraum“, je 1 Kugel Erdbeereis, Bourbon-Vanilleeis, Blaubeer-Schmandeis mit Schlagsahne und frischen Beeren	6,80€
Gemischtes Eis, je eine Kugel Schokolade, Erdbeer und Bourbon-Vanille	3,60€
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€