



Suppen

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Croutons 5,90€

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis abgeschmeckt mit Cocosmilch 5,90€

Waldpilzcappuccino mit Cognacschaum 6,80€

Vorspeisen

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

Gratinierter Ziegenkäse mit Haselnusshäube an Rote-Beete-Eis 8,90€

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croutons und gebratenen Speckscheiben 8,90€

Rauchlächstatar mit geröstetem Sesam an Blattsalaten 9,50€



Fleischgerichte

<i>Bergisches Schnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>15,50€</i>
<i>Gebratene Perlhuhnbrust auf Waldpilz-Risotto mit* glasiertem Radicchio</i>	<i>17,80€</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>20,90€</i>
<i>Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>22,80€</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>



Feld, Wald und Wiese

*Hirschragout fein abgeschmeckt mit Preiselbeeren,
hausgemachten Spätzle und Apfel-Rotkohl*

19,80€

*Rosa gebratene Entenbrust auf Kürbisrisotto mit
Maronen und glasierten Kaiserschoten*

20,80€

*Wildschweinroulade gefüllt mit Pflaumen an
Rahmwirsing und gebratenen Serviettentalern*

22,90€

*Rosa gebratener Rehrücken an Birnenjus mit
Mohnschupfnudeln und Rosenkohl*

29,90€



Rustikales

Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat 12,50€

Bergisches Krüstchen mit Salatgarnitur und Spiegelei 14,90€

Fischgerichte

*Kross gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelragout
mit glasiertem Gemüse* 19,90€

*Skrei Loins auf Graupenrisotto mit Rote-Beete
und Buttergemüse* 23,90€

Vegetarische Gerichte

Linguine mit Waldpilzen und Cherrytomaten 13,90€

Ziegenkäsegnocchis mit Frühlingszwiebeln und Rucola 14,90€



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€

Restaurant & Café

*Die Reibekuchen gibt es nur
Dienstags und Donnerstags
(nicht an Feiertagen)*

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



Desserts

1 Kugel Hausgemachtes Sorbet des Tages mit Sekt 5,80€

Crème Brûlée mit Bourbon-Vanille und Passionfruchtsorbet 7,90€

*Frisch gebackenes Schokotörtchen mit flüssigem Kern
dazu Bourbon-Vanilleeis* 7,90€

*Kaiserschmarrn mit Staubzucker, Rosinen
und Zwetschkenröster* 8,50€

Unsere Eis „Klassiker“

*Coupe Dänemark, Bourbon-Vanilleeis mit Schlagsahne
und Schokoladensauce* 5,50

*Gemischtes Eis, je eine Kugel Schokolade, Erdbeer
und Bourbon-Vanille* 3,60€

Portion Schlagsahne 0,60€

Parkschlösschen 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€