



Suppen

<i>Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Croutons</i>	5,90€
<i>Schaumsüppchen von der roten Paprika</i>	5,90€
<i>Waldpilzcappuccino mit Cognacschaum</i>	6,80€

Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat wahlweise mit Sahnedressing oder Vinaigrette</i>	5,50€
<i>Gratiniertes Ziegenkäse mit Haselnusshaube an Rote-Beete-Eis</i>	8,90€
<i>Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croutons und gebratenen Speckscheiben</i>	8,90€
<i>Rauchlächstatar mit geröstetem Sesam an Blattsalaten</i>	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>Rosa gebratene Entenbrust auf Kirsch-Spitzkohl mit Kartoffelgnocci</i>	<i>20,80€</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>Gebratener Lammrücken an Kartoffel-Olivenstampf mit Getrockneten Tomaten, Basilikum und Artischockenherzen</i>	<i>28,50€</i>
<i>Rinderfiletmedaillon auf Rotweinsauce mit Schnittlauchpüree und Paprikagemüse</i>	<i>29,50€</i>



*Ab 15. April frischer
deutscher Spargel*

Portion Spargel mit Salzkartoffeln

18,50€

*Spargel mit rohem und gekochtem Schinken und
Salzkartoffeln*

18,90€

*Spargel mit einem Schnitzel
und Salzkartoffeln*

21,80€

*Spargel mit Schweinefiletmedaillons und
Salzkartoffeln*

23,50€

*Spargel mit gebratenem Zanderfilet und
Salzkartoffeln*

23,50€

Zu allen Spargelgerichten servieren wir wahlweise Butter oder Sauce Hollandaise

Bei uns erhalten Sie ausschließlich deutschen Spargel aus Velbert



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€

*Wildlachstranche an Selleriepüree mit
geschmorten Frühlingzwiebeln* 22,50€

Vegetarische Gerichte

*Linguine mit gebratenen Austernpilzen, Champignons
und Cherrytomaten* 13,90€

Ziegenkäsegnocchis mit Frühlingzwiebeln 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€

*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€

Creme Bruleé mit Bourbon-Vanille und Passionfruchtsorbet 7,90€

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

*Mandel-Panna-cotta mit Orangensalat
,und Aprikosensorbet* 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€