



## Suppen

<i>Kressesuppe mit Sahnehaube und Croutons</i>	5,90€
<i>Spargelsuppe mit Pestonocken</i>	6,50€
<i>Möhren-Ingwer-Cappuccino mit Cocosschaum</i>	6,50€

## 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>Spargel-Panna-Cotta mit Salat von Erdbeeren und grünem Spargel</i>	8,90€
<i>Riesengarnelen mit grünem Spargel und Orangen</i>	12,90€



## *Fleischgerichte*

<i>Bergisches Schnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>15,50€</i>
<i>Gebratene Perlhuhnbrust auf Kräuterrisotto und Gemüse</i>	<i>17,90€</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 an Rotweinschalotten mit Kartoffel-Selleriegratin</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>



## *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 Hollandaisé*

*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 Limonenrisotto  
mit grünem Spargel* 21,90€

*Wildlachstranche an Grillgemüse  
und Butterdrillingen* 22,50€

## *Vegetarische Gerichte*

*Linguine mit grünem Spargel und Cherrytomaten* 14,90€

*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€*  
Parkschlösschen  
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€

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

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

*Panna-cotta mit frischen Erdbeeren und Rhabarbersorbet* 8,50€

### Unsere Eis „Klassiker“

*Coupe Dänemark, Bourbon-Vanilleeis mit Schlagsahne  
und Schokoladensauce* 5,90€

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

*Erdbeerbecher, 2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Bourbon-  
Vanilleeis, frische Erdbeeren und Schlagsahne* 6,90€

*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€