



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 Mandelhaube an Rote-Beete-Eis 8,90€

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croutons und gebratenen Speckscheiben 9,50€

Rauchlachsatar mit geröstetem Sesam an Blattsalaten 12,90€

Gebratene Riesengarnelen auf pikantem Kürbissalat 13,90€



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>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>20,90€</i>
<i>Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat</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€

Parkschlösschen
Restaurant & Café



Rustikales

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

Fischgerichte

<i>Kross gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelragout mit glasiertem Gemüse</i>	<i>19,90€</i>
<i>Fischteller Parkschlösschen, Loup de Mer, Meerbarbe und Kabeljauloins auf Beluga Linsengemüse</i>	<i>23,90€</i>

Vegetarische Gerichte

<i>Ziegenkäsegnocchis mit Rucolasalat, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten</i>	<i>13,90€</i>
<i>Kürbisgnocchis mit Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	<i>13,90€</i>



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
Im Dezember nur Mittags!*

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



Ab 1. November Ofenfrische Gänse

Portion Gans

*Eine knusprig gebratene Gänsekeule
mit Orangen-Spekulatiussauce,
Kartoffelklößen, Rotkohl und
glasierten Maronen*

24,90€

Eine ganze Gans

*am Tisch tranchiert, für 4 Personen auf Vorbestellung
98,00€*

Unsere Wein Empfehlung

*2014 Montepulciano D`Abruzzo 0,75l
21,90€*

*2015 Spätburgunder, Pfalz 0,75l
22,90€*

*Gerne können Sie auch Ihre Weihnachtsgans bei uns
vorbestellen und Heiligabend zwischen
10 Uhr und 12 Uhr abholen.*



Desserts

1 Kugel Häusgemachtes Sorbet des Tages mit Sekt	5,80€
Creme Bruleé mit Bourbon-Vanille und Passionfruchtsorbet	7,90€
Frisch gebackene Apfeltarte mit Bourbon-Vanilleeis	7,90€
3erlei herbstliches, Birnen Crumble mit Haselnußstreuseln, Williams-Christsorbet und Maronenmoussé	8,50€

Unsere Eis „Klassiker“

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€

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€