



Suppen

Selleriesuppe mit Anis und Cardamom 6,50€

Hokkaido-Cappuccino mit Cocosschaum 6,50€

Vorspeisen

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

*Ziegenkäse im Speckmantel auf eingelegten
gerösteten roten Paprika* 8,90€

*Riesengarnelen auf Kürbispüree
und Krustentierschaum* 12,90€

Parkschlösschen
Restaurant & Café



Fleischgerichte

<i>Bergisches Schnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>16,50€</i>
<i>Schluspfännchen, Schweinefiletmedaillons in Cognacsauce mit hausgemachten Spätzle und frischem Buttergemüse</i>	<i>18,50€</i>
<i>Gebratene Perlhuhnbrust auf Waldpilzrisotto und glasiertem Radicchio</i>	<i>18,90€</i>
<i>Gebratene Kalbsleber auf Holunderjus mit Erdäpfelpüree, Schmorzwiebeln, gebratene Apfelscheibe mit Preiselbeeren</i>	<i>21,50€</i>
<i>Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat</i>	<i>22,80€</i>
<i>Rosa gebratene Entenbrust auf Granatapfelsauce Sesammöhren und Haselnusskrapfen</i>	<i>22,80€</i>
<i>Hirschragout fein mit Preiselbeeren abgeschmeckt, Apfel-Rotkohl und Spätzle</i>	<i>23,50€</i>
<i>Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinjus mit glasierten Möhren und Kartoffelpüree</i>	<i>23,50€</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Kartoffelgratin</i>	<i>23,90€</i>
<i>Duroc Schweinekotelett auf mediterranem Gemüse und gebratenen Rosmarinkartoffeln</i>	<i>25,90€</i>



Rustikales

<i>Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat</i>	<i>12,50€</i>
<i>Bergisches Krüstchen mit Salatgarnitur und Spiegelei</i>	<i>14,90€</i>

Fischgerichte

<i>Kross gebratenes Zanderfilet auf Garnelenrisotto und frischem Gemüse</i>	<i>21,90€</i>
---	---------------

Vegetarische Gerichte

<i>Linguine mit Waldpilzen, Cherrytomaten und Parmesankäse</i>	<i>14,90€</i>
<i>Ziegenkäsegnocchis mit Frühlingszwiebeln und Rucola</i>	<i>14,90€</i>



Pfannenfrische Reibekuchen

*Portion Reibekuchen nach
Bergischer Art*

*2 Scheiben Schwarzbrot, Butter,
und Apfelmus*

12,90€

*Portion Reibekuchen nach edler
Parkschlösschen Art*

*2 Scheiben Schwarzbrot, Butter
und Rauchlachs mit Creme fraîche*

*Parkschlösschen
14,90€
Restaurant & Café*

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

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



Ab 1. November Ofenfrische Gänse

Portion Gans

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

Gänsekeule 24,90€

Gänsebrust 26,90€

Eine ganze Gans

*am Tisch tranchiert, für
4 Personen auf Vorbestellung*

99,00€

Unsere Wein Empfehlung
Restaurant & Café

2016 Les Colimonts Merlot, trocken

0,75l 19,90

015 Barbera del Monferrato Capella III, trocken

0,75l 22,90€



Desserts

<i>1 Kugel Hausgemachtes Sorbet des Tages mit Sekt</i>	<i>5,80€</i>
<i>Creme Bruleé mit Bourbon-Vanille und Passionfruchtsorbet</i>	<i>7,90€</i>
<i>Dunkle Moussé au chocolat mit Grapefrucht-Kaffeeis</i>	<i>8,50€</i>
<i>Panna-Cotta mit frischen Beeren und Blaubeer-Schmand-Eis</i>	<i>8,50€</i>

Unsere Eis „Klassiker“

<i>Coupe Dänemark, Bourbon-Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokoladensauce</i>	<i>5,90€</i>
<i>Gemischtes Eis, je eine Kugel Schokolade, Erdbeer und Bourbon-Vanille</i>	<i>3,60€</i>
<i>Erdbeerbecher, 2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, frische Erdbeeren und Schlagsahne</i>	<i>6,90€</i>
<i>Portion Schlagsahne</i>	<i>0,60€</i>

flüssige „Desserts“

<i>Schokoladenwein 0,1 l</i>	<i>3,80€</i>
<i>Weinberg Pfirsichlikör 2 cl</i>	<i>3,10€</i>
<i>Moccalikör 2cl</i>	<i>3,10€</i>
<i>Butterscotch (Karamelllikör) 2 cl</i>	<i>3,10€</i>
<i>Lakritzlikör 2 cl</i>	<i>3,10€</i>
<i>Haselnussgeist 2 cl</i>	<i>3,10€</i>