

HOTEL PARC FERMÉ

Vorspeisen und Suppen

Tomatensuppe mit Sahnehäupchen

tomatosoup

Hausgemachte Goulaschsuppe

goulashsoup

Bruschetta mit Tomaten und Basilikumpesto

bruschetta with tomatoes and basil

Eifeler Ziegenkäse mit Honig und Rote Bete Carpaccio

Goat cheese with honey on beetroot carpaccio

Salate

Große Salatplatte

big plate of salad

Salat „Nizza“

mit Thunfisch, Ei, Oliven und Käse

salad with tuna, egg, olives and cheese

Chefsalat

mit Schinken und Käse

salad with ham and cheese

Salatplatte mit Putenbruststreifen

salad with turkey stripes

Hauptgerichte

Spareribs in barbecue sauce

dazu Pommes und Salat

ribs in barbecue sauce with fries and salad

Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes und Salat

schnitzel with fries and salad

Schweineschnitzel „Jäger Art“

dazu Pommes und Salat

schnitzel with mushroom, fries and salad

Schweineschnitzel „Eifeler“

mit gebratenen Zwiebeln und Eiern, Bacon dazu Pommes und Salat

schnitzel with onion, fried eggs, bacon, fries and salad

Putenbrustschnitzel in Hollandaise Sauce

dazu Pommes und Salat

turkeyschnitzel with hollandaise sauce, croquettes and salad

Mega Burger mit Pommes

(Rindfleisch, Bacon, Zwiebel, Salat und Käse)

Burger with beef, bacon, onion, salad ,cheese and fries

Steaks

Argentinisches Rumpsteak

200g

350g

450g

Argentinisches T- Bone Steak

ca. 450g

Beilagen: Pommes, Bratkartoffel, Beilagen Salat

Saucen: Pfeffersauce, Champignonrahmsauce, Hollandaise Sauce

Grillpfanne „Parc Ferme“

Verschiedene Steaks mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes

Fischgerichte

Regenbogenforelle „ Müllerin Art“
mit Salzkartoffeln und Salat

Riesengambasschwänze
in Basilikumpesto dazu Spaghetti

Nudelgerichte

Spaghetti „ Aglio olio“
mit Kräuter, Knoblauch und frischen Tomaten

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne

**Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne**