

PARKHOTEL ECKERLIN

EINE OASE DER BEHAGLICHKEIT UND DER ERHOLUNG

Unser BIO-Menü

Kleiner herbstlicher BIO-Feldsalat

Gebratene Klemmbach-Forellenfilets „Müllerin Art“
mit BIO-Kräuterkartoffeln und Bio-Gemüsevariation

Salat von frischen Bio-Früchten mit Vanilleeis und Grand-Marnier

32,00

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Dill-Senfsauce mit Honig

12,50

Geräucherter Wildschweinschinken
mit lauwarm mariniertem Kürbisgemüse

13,50

Suppen

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

5,50

Pfifferlingrahmsüppchen
mit frischen Kräutern

6,50

Bio-Salat

Kleiner Feldsalat

6,50

Großer Feldsalat

9,50

Wahlweise mit

BIO Vinaigrette oder BIO Balsamico Dressing

Geröstetem Speck & Croutons oder
gerösteten Kernen & Croutons

PARKHOTEL ECKERLIN

EINE OASE DER BEHAGLICHKEIT UND DER ERHOLUNG

Kleine Gerichte

Wildschweinbratwurst an Preiselbeersauce mit Kartoffelpüree

12,50

Kalbschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites

14,-

Vegetarisch

Frische Rahmpfifferlinge
im Nudelnest mit einem BIO-Feldsalat

13,00

Aus Fluss & Meer

Gebrautes Filet vom Wolfsbarsch
an Limetten- Thymianrisotto und BIO-Gemüse

18,-

Gebraute Klemmbach-Forellenfilets „Müllerin Art“
mit BIO-Kräuterkartoffeln und einem BIO-Feldsalat

20,-

Hauptgerichte

Rumpsteak in der Pfefferkruste
mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites und einem herbstlichen BIO-Feldsalat

20,50

Hirschragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren
Williamskartoffeln und Apfelrotkohl

21,50

Kalbsrückensteak mit frischen Rahm-Pfifferlingen,
Butternüdele und BIO-Gemüse

24,-

Das Süße zum Schluss

Sorbetvariation
mit frischen Früchten

8,-

Schwarzwälder Kirschwassereisbömble
mit heißen Sauerkirschen

9,-