

À la Carte Parkhotel Kurhaus

Vorspeisen

Französisches Rindertartar *Euro 19,00*
Black Angus Beef, Trüffelmayo, Worcestershire-Sauce

Nordatlantik Pulpo *Euro 22,00*
Hummus, geröstete Kichererbsen, Gremolata

Shrimps-Carpaccio *Euro 21,00*
Gebratene Jakobsmuscheln, Wakame, Spanisches Olivenöl

Suppe

Schwarzwurzelcremesuppe *Euro 9,50*
Gebratener Mangold, Speck, Schnittlauchöl

Hauptgänge

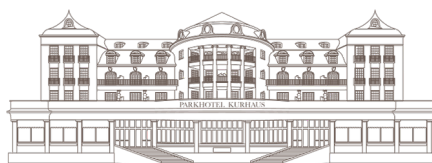
Fleisch

Sashi Premium Entrecôte *Euro 39,00*
Kartoffel-Trüffel-Crème, Zuckerschoten, Birnen-Kroketten

Wiener Schnitzel *Euro 30,00*
Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren

Kalbskarée „Kurhaus-Style“ *Euro 40,00*
Kartoffelhaube, Sellerie-Püree, BBQ-Mousseline

Hirschrücken aus dem Bayerischen Wald *Euro 32,00*
Kartoffel-Linsenpüree, Pistazien-Pesto, Waldbeeren-Jus



À la Carte Parkhotel Kurhaus

Fisch

Gratinierter Hummer par Michele Rostang
Maccaroni, Hummersauce, Ossau-Iraty Parmesan *Euro 39,00*

Kabeljau Loins
Süßkartoffelpüree, Asiatische Bohnen, gebackene Brie-Würfel *Euro 32,00*

Asiatisches Steinbeisser-Filet
Grüner Spargel, Karottencreme, Safranschaum *Euro 30,00*

Vegetarisch

Duett von Pasta
Morchel-Rahm Tagliatelle, Gefüllte Steinpilz-Tortelli &
Gehobelter Parmesan *Euro 27,00*

Dessert

Creme Brulée *Euro 9,00*

Latte Macchiato Parfait
Karamell-Crumble, Sabyon-Spiegel, Schoko-Creme *Euro 11,00*

Mille Feuilles „a Thousand Leaves“
Crème Patisserie, Neuschnee, Blätterteig *Euro 13,00*

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer