

PARKSCHLÖSSCHEN  
L i c h t e n s t e i n

VORSPEISEN 10,00 €

Kleine Pellkartoffeln mit Kräuterquark,  
Leinöl | Leberwurst

Ziegenfrischkäse Mousse mit Rosmarin und  
Honig,  
persischen Cassisfeigen | Walnuss

Fischterrinen nach Art der Bouillabaisse  
mit Fischfilet | Garnelen | Gemüse

Kleiner Antipasti Teller  
Schinken | Salami | Käse | Oliven,  
Pflaume im Speckmantel

VORSPEISEN 14,00 €

Rindertatar mit Wachtelei,  
Kapern | Gürkchen | Zwiebeln und  
Wasbimayonnaise

Lachscarpaccio „Teriyaki“,  
Limette | Sesam | Rettich

Garnelen mit Knoblauch gebraten,  
Tomatensugo | Salatgarnitur | geröstetes Brot

Geräucherte Wachtelbrust auf Berglinsensalat,  
Apfelkompott | Wasabirauke

Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten  
Pilzen, Zwiebelmarmelade | Eiskraut

PARKSCHLÖSSCHEN  
L i c h t e n s t e i n

VEGI UND SALAT 17,00 €

Panierter, gebackener Ziegenkäse,  
Rosmarinkartoffeln | Ratatouille

Wilder Broccoli mit Knoblauch und Nüssen,  
gefüllte Kartoffelklößchen | confierte Tomaten |  
Parmesan

Risotto - klassisch  
Pilze der Saison | Petersilienöl | Salatbeilage

Große Bowl mit Linsensalat, Rohkost,  
Blattsalat, Äpfel und Nüssen  
**und wahlweise folgende Ergänzungen:**  
Falafel Bällchen  
Gebackener Ziegenkäse  
Putenstreifen  
Paniertes Schweineschnitzel  
Rotbarschfilet  
Kleines Rumpsteak (150 g)

HAUPTGERICHTE 22,00 €

Putenschnitzel mit Käsepanade,  
Tomatensoße | Risotto | Pfannengemüse

Allgäuer Käseschnitzel:  
gefüllt mit Bergkäse und Schinkenspeck,  
Sauerrahmsoße | Spätzle | Buttererbsen

Schweinemedallions mit Pilzen der Saison,  
Spaghetti | Salatbeilage

Rotbarschfilet in Olivenöl gebraten,  
Ratatouille | Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet mit brauner Butter,  
Rotkohl | Salzkartoffeln

PARKSCHLÖSSCHEN  
L i c h t e n s t e i n

HAUPTGERICHTE 25,00 €

Saiblingsfilet mit Risotto,  
Pilze der Saison | Petersilienöl | Salatbeilage

Spaghetti mit Garnelen  
Knoblauch | Chili | Sahnesoße | Salatbeilage

Zarter Kalbsschmorbraten in Estragon-Senfsoße,  
gefüllte Kartoffelklößchen | Möhrengemüse

Filetspitzen „Spreewälder Art“,  
Meerrettichsoße mit Gürkchen und Zwiebeln,  
Kroketten | kleiner Salat

Rumpsteak von der deutschen Färs  
Pfeffersoße | Pommes Frites | Speckbohnen

HAUPTGERICHTE 28,00 €

Lackierte Entenbrust mit Apfel-Brandy Soße  
Mandelbroccoli | Kartoffelgratin

Hirschrücken in Gewürzkruste gebraten,  
Pflaumensoße | gefüllte Kartoffelklößchen |  
Rotkohl

Surf and Turf  
Rinderfilet | Garnelen | Aioli | confierte Tomaten  
Rosmarinkartoffeln

Grillspieß  
Rindfleisch, Schweinefilet, Putenbrust  
mit Speck und Zwiebel am Spieß,  
Pfannengemüse | Pommes Frites

PARKSCHLÖSSCHEN  
L i c h t e n s t e i n

VESPER 12.00 €

Paniertes Schweineschnitzel  
Spiegelei | Brot | Salatgarnitur

Vesperteller:  
Schinken | Salami | Wurst | Käse,  
Rettich | Brot und Butter

Käseteller:  
Allerlei aus dem Käseregal,  
Feigensenf | Brot und Butter

Geräuchertes Forellenfilet,  
Sahne-Meerrettich | Zwiebel | Brot und Butter

DESSERT 7.00 €

Crème Brulée  
Der Dessertklassiker mit Zuckerkruste  
und Kaffeeis

Nutella Mousse  
mit arme Ritter und Frucht

Apfelstrudel mit Vanilleeis  
und Sahne

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne  
(Schoko, Vanille, Erdbeere)

2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und:  
heißer Schokosoße oder  
heißen Himbeeren oder  
Apfelmus und Eierlikör