

Aperitif

„We celebrate 2026“

Vodka, Zimt, Pêcher Mignon, Cranberrysaft
0,2 l 9,80 €

BirnenZauber -alkoholfrei-

Birnensecco mit erlesenen Wintergewürzen
0,2 l 8,20 €

„Manhattan“

Canadian Club, Martini Rosso, Angostura Bitter
0,2 l 12,50 €

Unsere Bierempfehlung

La Chouffe – Cherry Chouffe

Belgisches starkes Fruchtbier
0,33 l 6,30 €

Weinempfehlung

’22er Weißburgunder „fervor oloris“

Weißwein – Franken – trocken – Qualitätswein

Gutsabfüllung Weingut zur Schwane, Volkach

Ein exzellenter und klassischer Burgunder.

0,2 l 10,60 €

0,75 l 36,00 €

’23er Rosa dei Frati – Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Rosewein – Italien – trocken – DOC

Erzeugerabfüllung Weingut Cà dei Frati, Lugana di Sirmione

Aromen von Beeren mit leichter Joghurtnote

0,2 l 12,40 €

0,75 l 42,00 €

’18er Merlot „S“

Rotwein – Rheinhessen – trocken – Qualitätswein

Erzeugerabfüllung Weingut Spiess, Bechtheim

Dezente Holznote und fruchtiges Aroma

0,2 l 10,80 €

0,75 l 36,50 €

WELLINGS



Parkhotelmenu

Carpaccio vom Sellerie mit feiner Trüffelcreme
warmem Ziegenkäsestrudel
Walnüssen und Honig



Gebratenes Filet vom Ikarimi Lachs
auf cremigem Sauerkraut
mit Petersilienkartoffeln und knusprigem Grünkohl

oder

„Bœuf bourguignon“
Geschmorter Schaufelbraten vom Almochen
in kräftiger Rotweinsauce mit Champignons, Speck
glaciertem Wintergemüse und Kartoffelstampf



Warmer Apfel-Crumble
mit einem Parfait von der Tonkabohne

Menüpreis 59,00 €

Ergänzung als 4-Gang
Cremesuppe von der Petersilienwurzel
Aufpreis 8,50 €

Vegetarisch & Vegan

Marinierte Rote Bete -vegan-
mit Gewürzapfelragout
Kopfsalat und Kräuterseitlingen

18,50 €



Cremiges Wirsinggemüse -vegetarisch-
mit Holunder-Zwiebelmarmelade
Vanille-Steckrüben und Fondant-Kartoffeln

24,50 €



Mandarinenragout mit Tonkabohne -vegan-
marinierten Himbeeren
und Mandarinsorbet

13,50 €

Menüpreis 53,00 €

Ergänzung als 4-Gang

Cremesuppe von der Petersilienwurzel -vegetarisch-
Aufpreis 8,50 €

Vorspeisen

Lauwarmer Haxen-Knödelsalat in Meerrettich-Senfdressing mit gepickeltem Wintergemüse und Kopfsalat	18,50 €
Carpaccio vom Sellerie mit feiner Trüffelcreme -vegetarisch- warmem Ziegenkäsestrudel, Walnüssen und Honig	19,50 €
Mit Earl Grey, Honig und Bergamotte gebeiztes Filet vom Ikarimi Lachs mit Blumenkohl-Couscous und Gewürzjoghurt	24,50 €
„Zweierlei vom Kräuterseitling“ -vegetarisch- Mit Miso mariniert und als Tatar auf Roter Bete dazu Gewürzapfelragout und knuspriger Grünkohl	19,80 €
„Parkhotel-Tapas“ – für 2 Personen Fünf Vorspeisen als Tapas zum Genießen und Teilen	39,00 €

Suppen

Cappuccino von Waldpilzen und Kokosnuss -vegetarisch- dazu knusprige Walnussstulle mit Trüffelcreme und gepickelten Radieschen	14,50 €
Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Haselnuss-Pesto und Croûtons	11,50 €

Klassiker & leckere Kleinigkeiten

Winterliches Gemüsecurry -vegetarisch-
mit Linsenkrapfen
und knusprigem Grünkohl

klein 20,00 €
groß 23,50 €

Zart rosa gebratenes Roastbeef -kalt aufgeschnitten-
mit Remouladensauce
Röstkartoffeln und kleinem Salat

klein 22,00 €
groß 25,00 €

Gebratene Jakobsmuscheln
auf einem Kalbskopfragout mit Trüffel
und Vanille-Steckrüben

24,50 €

Rote Bete Knödel -vegetarisch-
auf Apfel-Selleriegemüse
mit frisch geriebenem Meerrettich

klein 19,50 €
groß 23,00 €

„Salat Querbeet“ -vegetarisch-
Bunter Salat mit Beiwerk und Hausdressing

16,00 €

...dazu Ziegenkäse, Apfel-Honigragout und Walnüsse

10,00 €

...dazu gebratene Poulardenbrust

12,50 €

...dazu ein Rinderrückensteak

21,50 €

Hauptgerichte

Gebratenes Kabeljaufilet
auf Kalbskopf-Graupen
mit glaciertem Wintergemüse 36,50 €

„Bœuf bourguignon“
Geschmorter Schaufelbraten vom Almoachsen
in kräftiger Rotweinsauce mit Champignons, Speck
glaciertem Wintergemüse und Kartoffelstampf 32,50 €

Cordon bleu vom Schwarzfederhuhn
gefüllt mit Tiroler-Bergkäse und saftigem Duroc-Schinken
auf cremigem Wirsinggemüse, Cranberries
und Fondant-Kartoffeln 31,00 €

Gebratenes Filet vom Ikarimi Lachs
auf cremigem Sauerkraut
mit Petersilienkartoffeln und knusprigem Grünkohl 34,50 €

Rinderrückensteak mit Holunder-Zwiebelmarmelade
winterlichem Gemüse
und Röstkartoffeln 34,50 €

Bäckchen vom iberischem Schwein
in Five-Spice-Sauce mit Steckrüben
und Kartoffelstampf 32,00 €

Dessert

Crème brûlée von der Passionsfrucht mit marinierten Himbeeren und Parfait von der Original Beans Schokolade	14,50 €
Hausgemachtes Limonensorbet mit Wellings Crémant am Tisch aufgefüllt	11,00 €
Mousse von der weißen Ivoire Schokolade mit Mandarinen, Nusscrumble und Pistazieneis	15,50 €
Warmer Apfel-Crumble mit einem Parfait von der Tonkabohne	12,50 €
Winterliche Dessertvariation -gerne auch mit 2 Löffeln- mit Creme, Mousse, frischen Früchten und Eis	17,50 €
Viererlei Käse mit Feigensenf und Nüssen dazu Baguette und Salzbutter	18,50 €

Zusatzstoffe & Allergene

Liebe Gäste,

wir verwenden nur Lebensmittel von höchster Qualität und versuchen beim Einkauf auf eine regionale Herkunft zu achten. Die meisten Speisen produzieren wir selbst und können somit auf die häufigsten Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichten. Leider gibt es jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Auch finden wir in vielen Speisen Allergene, die für die meisten Mitmenschen völlig ungefährlich, für einige jedoch unverträglich sind.

Natürlich nehmen auch wir Ihre Nahrungsmittelunverträglichkeit ernst und reichen Ihnen gerne eine Speisekarte, auf der alle Zusatzstoffe sowie Allergene gekennzeichnet sind. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass wir diese aus optischen Gründen nicht auf unserer regulären Karte aufführen. Dennoch können auch wir nicht garantieren, dass sich -trotz sorgfältiger Arbeitsweise- Spuren, von bei anderen Gerichten verwendeten Ingredienzien, im von Ihnen gewählten Produkt befinden.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Welling

Familie Welling und das Parkhotelteam