

Herzlich willkommen in unserem Restaurant.

Mit vollendetem Service werden Sie hier von Regina Rink mit ihrem Team empfangen und von unserer Küchencrew unter Leitung von Kai Fischer mit raffinierten Speisekreationen verwöhnt.

Wir legen Wert auf die Verarbeitung von besonders frischen und regionalen Zutaten. Unsere Produkte beziehen wir aus Betrieben im direkten Umland. Für Qualität aus Thüringen garantieren:

<i>Geflügelprodukte</i>	<i>Gönnataler Putenspezialitäten</i>
<i>Fleisch- und Wurstprodukte</i>	<i>Thüringer Landfleischerei Kölleda</i>
<i>Obst und Gemüse</i>	<i>Fa. Sommer, Gotha</i>
<i>Eis und Sorbet</i>	<i>Bauernhof-Eis Pfaff, Dermbach</i>
<i>Brot- und Backwaren</i>	<i>Bäckerei Peter Meininger, Gotha</i>
<i>Alkoholfreie Getränke</i>	<i>Thüringer Waldquell</i>
<i>Säfte und Liköre</i>	<i>Fahner Fruchtverarbeitung Gierstädt</i>

*Einen guten Appetit und genussvolle Momente wünschen
Familie Georg Döbbeler und das gesamte Team.*



HOTEL
AM SCHLOSSPARK
Gotha

Vorspeisen

*Tatar von der Roten Rübe
mit Äpfeln, Kapern,
Haselnuss-Mayonnaise und Sakurakresse,
Baguette*

14,50 €

★

*Praline von der Rotwurst
auf Sauerkrautpuffer und Kartoffel Espuma,
Schnittlauch – Pesto*

14,90 €

★

*Lauwarmes Törtchen vom Rotbarschfilet
auf Apfel – Meerrettichsauce
und knusprigen Brot Chip*

15,80 €



HOTEL
AM SCHLOSSPARK
Gotha

Suppen

Blumenkohl - Kokoscremesuppe

*Curry – Popcorn, Himbeere
und Kokoschips*

8,50 €

*

*Klare Hühnerbouillon
mit Wurzelgemüse und Nudeln*

8,80 €

Salate

Großer Salatteller

15,80 €

*wahlweise zusätzlich mit Putenbruststreifen
oder Schinken- und Käsestreifen*

19,50 €

*

Kleiner Salatteller

8,20 €



HOTEL
AM SCHLOSSPARK
Gotha

Hauptspeisen

*Gegrilltes Kotelett vom Duroc Schwein
in Honig – Senfmarinade,
Gemüse von Karotte und Bohne,
Süßkartoffel Pommes, Estragon - Dijonsenf Sauce*

21,50 €

★

*Thüringer Rostbrätel
(Schweinenackensteak)
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln,
und Kopfsalat mit Tomaten – Vinaigrette*

19,20 €

★

*Geschmorte Rinderroulade nach Omas Art
mit Apfel-Rotkohl
und Thüringer Klößen*

21,80 €

★

*Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz
in Meerrettichsauce,
süß – sauer eingelegte Rote Beete
und Speck - Kartoffelpüree*

22,90 €



HOTEL
AM SCHLOSSPARK
Gotha

*Mit Backpflaume gefüllte Perlhuhnbrust
an Zucchini – Paprika Gemüse
und Kräuter – Käsetaler,
Rotweinsauce*

23,50 €

★

*Cordon Bleu von der Putenbrust
auf Rahm - Erbsen
und Pommes frites*

19,80 €

★

*Lamm - Karree
an Bohnen – Kartoffelgemüse
und Estragon - Dijonsenf Sauce*

28,00 €

★

*Vesperplatte
mit Chorizo Salami, Roastbeef, Kasseler braten, Leberwurst,
Saint Albray, Tete Moine, Ziegenkäse,
Brot und Butter*

18,50 €



HOTEL
AM SCHLOSSPARK
Gotha

Vegetarisch und Vegan

*Kaspreßknödel
auf Rahmlauch
und geschmolzenen Tomaten*

14,90 €

*

*Knuspriger Teriyaki - Tofu
auf Steinpilz – Kartoffelstampf,
Schnittlauchsauce*

16,90 €

*

*Süßkartoffel - Kichererbsen Curry (vegan)
mit Sesam – Reis
und frittiertem Blattspinat*

15,90 €

*

*Dinkelecken (vegan)
an Mango – Chutney
und Erdnuss Sauce*

15,90 €



HOTEL
AM SCHLOSSPARK
Gotha

Fisch und Meeresfrüchte

Lachsfilet

*in Soja – Ahornsirup Sud gegart
auf tomatisierten Pasta – Perlen,
Schnittlauch – Kokossauce
und Pankocrunch*

21,50 €

*

Gebratenes Doraden Filet

*auf Bohnen – Kartoffelgemüse
und Kerbelsauce*

23,50 €

*

Gebratene Riesengarnelen

*auf Penne mit Zitronen – Basilikum – Pesto
und gezupften Burrata,
getrockneten Tomaten*

21,90 €



HOTEL
AM SCHLOSSPARK
Gotha

Dessert

*„Heiße Liebe mal anders“
Gebackenes Vanilleeis auf Himbeeren Grütze,
Joghurt – Limettensauce
und Pistazien - Crunch*

8,50 €

★

*Mohn - Pfirsichtörtchen
lauwarme Vanille Baileys Sauce,
Himbeeren - Sponge*

8,90 €

★

*Schokoladen – Nudeln
mit karamellisierter Banane*

7,20 €



HOTEL
AM SCHLOSSPARK
Gotha

Unsere Eisspezialitäten

Pistazien-Eierlikör-Becher

Pistazieneis, Eierlikör

Pistaziencrunch und Schlagsahne

8,90 €

★

Schokoladenbecher

Schokoladeneis, Nougat-Zartbitter-Eis

*Stracciatellaeis, Schokoladensauce, Schokoladenraspeln
und Schlagsahne*

8,90 €

★

After-Eight-Eisbecher

Vanilleeis, Schokoladen-Minz-Eis,

Schokoladeneis, Schokoladensauce

Schlagsahne und After Eight

8,90 €

★

Schwarzwälder Kirscheisbecher

Amarenakirscheis, Kirschwasser, Schattenmorellen, Kirschsauce,

Schokoladen-Raspeln und Schlagsahne

8,90 €