

## **Herzlich willkommen in unserem Restaurant.**

Mit vollendetem Service werden Sie hier von Regina Rink mit ihrem Team empfangen und von unserer Küchencrew unter der 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:

Geflügelprodukte	Gönnataler Putenspezialitäten
Fleisch- und Wurstprodukte	Thüringer Landfleischerei Kölleda
Obst und Gemüse	Fa. Sommer, Gotha
Alkoholfreie Getränke	Thüringer Waldquell
Säfte und Liköre	Fahner Fruchtverarbeitung Gierstädt

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

S

★★★★

HOTEL

AM SCHLOSSPARK

1. Etage

## Vorspeisen

### **Gin Tonic Lachs**

Pankocrunch / See gras-Salat / Sesam / Himbeer-Sponge  
Wasabi-Mayonnaise / Rotweingel

**16,90 €**



### **Serrano-Schinkentatar**

Portwein / Feigen / Croûtons  
Cashewkerne / Himbeer-Vinaigrette

**15,90 €**

S

★★★★

HOTEL

AM SCHLOSSPARK

1. Etage

## Suppen

### **Zitronengras-Kokosmilchsuppe**

Curry / Frühlingslauch / Koriander / Cashewkerne

**8,90 €**

---

### **Rinder Consommé**

Wurzelgemüse / Polenta-Klößchen

**9,90 €**

## Salate

### **Großer Salatteller**

**15,90 €**

wahlweise zusätzlich mit Putenbruststreifen  
oder Schinken- und Käsestreifen

**18,90 €**

---

### **Kleiner Salatteller**

**7,90 €**

S

★★★★

HOTEL

AM SCHLOSSPARK

1. Etage

## Hauptspeisen

### **Lamm Haxe**

Kartoffel / Speck / Romanesco / Portweinsauce  
Rucola / Walnuss-Pesto / Petersilien-Öl

**25,20 €**

---

### **Hähnchenbrust in Sesam-Panko-Mantel**

Kartoffel / Meerrettich / Tomatensalsa / Kokos / Basilikum

**23,10 €**

---

### **Geschmorte Rinderroulade**

Rotkohl / Apfel / Thüringer Klöße

**23,90 €**

---

### **Kalbsrückensteak**

Kräuterhaube / eingelegte Shimeji Pilze / Soja / gelbe Linsen / Karotten  
Süßkartoffel Soufflé / Balsamico-Portweinsauce

**28,90 €**

S

★★★★

HOTEL

AM SCHLOSSPARK

1. Etage

### **Sous Vide gegarte Schweinerippchen**

Coleslawsalat / Süßkartoffelpommes / Aioli

**23,90 €**

---

### **Cordon Bleu ( Pute )**

Rahmerbsen / Pommes frites

**22,50 €**

## **Vegetarisch und Vegan**

### **Tomaten-Fetakäse-Couscous**

Spitz Paprika / Rahmspitzkohl / Walnüsse

**18,90 €**

---

### **Rote Bete Risotto (Vegan)**

Gebackener Blumenkohl / Rucola / Walnuss-Pesto / Petersilien-Öl

**19,90 €**

---

### **Süßkartoffel - Kichererbsen Curry ( Vegan )**

Sesam-Reis / frittiertes Blattspinat

**16,20 €**

S

★★★★

HOTEL

AM SCHLOSSPARK

1. Etage

## Fisch und Meeresfrüchte

### **Strindberg vom Heilbutt**

Gepickeltem Broccoli / Kartoffelpüree / Meerrettich /  
Tomaten / Kokos

**26,50 €**

---

### **Gebratenes Bachsaiblingsfilet**

Erbsen / Wasabi / Kartoffel / Pernodschaum

**27,20 €**

---

### **Gebratene Riesengarnelen**

Pennoni / Zitrone / Ricotta / Rucola / Walnuss-Pesto  
Tomaten-Schalotten Salsa / Parmesankäse

**23,90 €**

S

★★★★

HOTEL

AM SCHLOSSPARK

1. Etage

## Dessert

### **„Heiße Liebe mal anders“**

Gebackenes Vanilleeis / Himbeer-Grütze  
Joghurt-Limettensauce / Pistazien-Crunch

**8,10 €**

---

### **Schokoladen Kokosmousse**

Ananas / Ingwer / Kaffee / Hippe

**8,90 €**

---

### **Germknödel**

Pflaume / Vanillesauce / Mohn

**9,20 €**

S

★★★★

HOTEL

AM SCHLOSSPARK

1. Etage

## Unsere Eisspezialitäten

### **Pistazien-Eierlikör-Becher**

Pistazieneis / Eierlikör  
Pistaziencrunch / Schlagsahne

**8,90 €**

---

### **Schokoladenbecher**

Schokoladeneis / Nougat-Zartbitter-Eis  
Stracciatellaeis / Schokoladensauce / Schokoladenraspeln  
Schlagsahne

**8,90 €**

---

### **After-Eight-Eisbecher**

Vanilleeis / Schokoladen-Minz-Eis  
Schokoladeneis / Schokoladensauce  
Schlagsahne / After Eight

**8,90 €**

---

### **Schwarzwälder Kirscheisbecher**

Amarenakirscheis / Kirschwasser / Schattenmorellen / Kirschsauce  
Schokoladen-Raspeln / Schlagsahne

**8,90 €**