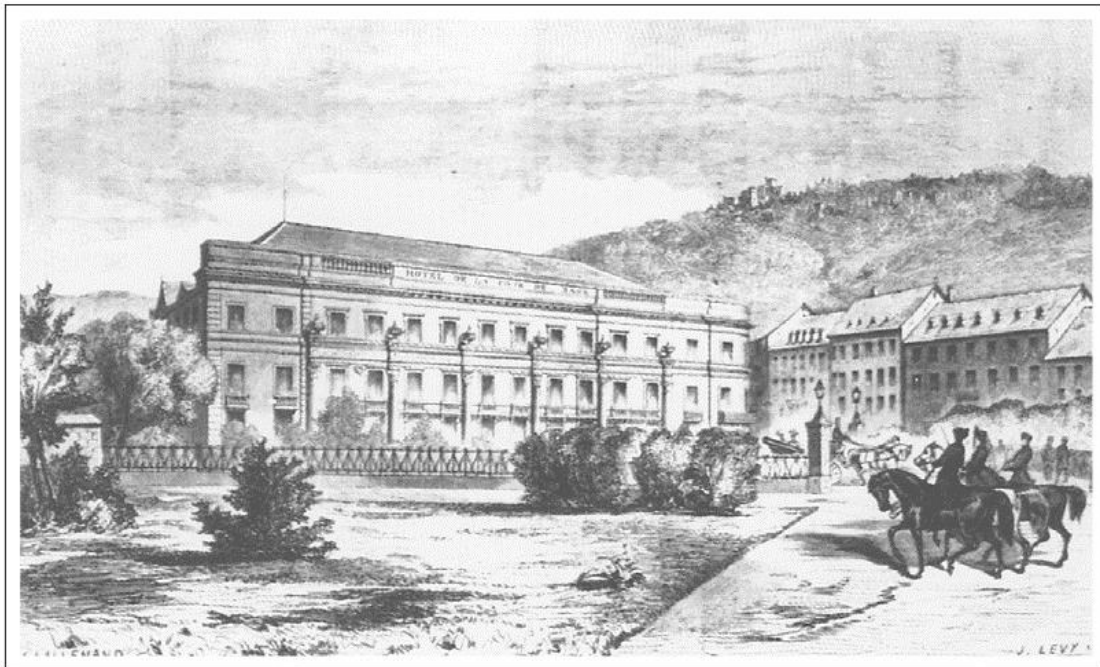


Herzlich Willkommen in unserem Parkrestaurant



Holzschnitt um 1860

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie uns in unserem Parkrestaurant besuchen.

Bitte wählen Sie in Ruhe aus.

Sollten Sie nicht das finden worauf Sie Appetit haben, sprechen Sie uns an.

Gerne beraten wir Sie für Ihre Festlichkeiten, ob Geburtstag, Gartenparty oder Hochzeitsfeier; wir arrangieren für Sie und Ihre Gäste ein maßgeschneidertes Arrangement nach Ihren Ansprüchen.

Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt.

Ihr Gastronomie-Team des

Radisson Blu Badischer Hof Hotel Baden-Baden

Vorspeisen und Suppen

starters and soups

Feldsalat im Himbeerdressing mit geräucherter Entenbrust

lamb's lettuce with a dressing of raspberries

topped with slices of breast duck

12,50 €

Riesengarnele und Jacobsmuschel

dazu ein Mousse aus Kürbis und weißen Bohnen

king-prawn and scallop

served with a mousse of pumpkin and white beans

14,50 €

Cappuccinocrème vom Muskatkürbis

Kürbiscrèmesuppe mit frischem Muskat und Sahnehaube

cream of pumpkin soup with muscat

7,00 €

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please note that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a member of our service staff and we'll be happy to help you!

Vegetarisch und Fisch

vegetarian and fish

Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen in Rahm

dazu buntes Gemüse und Parmesan

Italian gnocci with mushrooms in a creamy sauce,

young vegetable and Parmesan cheese

14,50 €

Steak vom Muskat-Kürbis auf Gemüselinsen

dazu eine Rotweibuttersauce ⁽¹⁰⁾ und Nusskartoffeln

steak of pumpkin on lentils,

buttered red-wine sauce ⁽¹⁰⁾ and potatoes

14,50 €

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please note that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a member of our service staff and we'll be happy to help you!

Typisches aus der Region Baden

specialities from the kitchen of the “locals”

Sämige Badische Kartoffelsuppe mit Speckkracherle

cream of potato soup with spicy Black Forrest sausage

6,00 €

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen – Flädles’ Supp

consommé Cèlestine, Fine Consommé with pancake

5,50 €

Laugenserviettenknödel Champignon-Kräutersaitlinge

Knackiges Gemüse und Petersiliensauce

lye napkin dumplings with two different mushrooms

Selection of vegetables and a parsley sauce

15,50 €

Gebratene Forelle aus dem Schwarzwald-Forellenhof

Kleine Butterkartoffeln und Salatteller

fried trout from our Black Forrest trout farm

Small boiled potatoes in butter and mixed salat

19,50 €

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please note that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a member of our service staff and we'll be happy to help you!

Hechtklößchen “Badischer Hof” mit Hummersauce

dazu Blattspinat und Nudeln

small dumplings of perch „Badischer Hof“ Style

With a lobster-sauce, spinach and fine noodles

24,50 €

Filet von der Lachsforelle mit Blattspinat,

Butternudeln und einer Rieslingsauce ⁽¹⁰⁾

filet of salmon trout with spinach, homemade noodles

and a sauce of Riesling wine ⁽¹⁰⁾

28,50 €

Schnitte vom Zander in Mandelbutter gebraten

mit Balsamicolinsen und Petersilienkartoffeln

filet of pike perch, fried in almond-butter

with balsamic lentils and parsley potatoes

27,50 €

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please note that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a member of our service staff and we'll be happy to help you!

Fleisch

meat

Gegrillte Perlhuhnbrust auf Tomatenragout
mit hausgemachten Kartoffelgnocchi und Portweinsauce ⁽¹⁰⁾

Grilled guinea fowl on a ragout of tomatoes

with homemade gnocchi's and port wine sauce ⁽¹⁰⁾

25,50 €

Gegrilltes Steak vom neuseeländischen Hirsch
mit einer Cranberry-Sauce,
dazu Waldpilze, Kürbisgemüse und Kartoffelpüree

Grilled steak of New Zealand deer with a cranberry sauce,

served with forest mushrooms,

pumpkin and mashed potatoes

32,00 €

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please note that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a member of our service staff and we'll be happy to help you!

Kalbskotelette vom Grill mit pikanter Pfeffersauce, einer Crème
aus Artischocken und Bohnen, dazu Rosmarinkartoffeln

Veal chop from the grill with a pepper sauce,

cream of artichokes and beans and rosemary potatoes

29,50 €

Medaillons vom Rind mit Kräutersaitlingen, Fingermöhrrchen
und grünem Spargel, dazu Kartoffelstampf

Filet of beef with mushrooms, baby-carrots, green asparagus

and mashed potatoes

32,50 €

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please note that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a member of our service staff and we'll be happy to help you!

Dessert

dessert

Schokoladenbombe

Schokoladenmousse auf Biskuit mit Himbeermark

*bomb of chocolate mousse of light chocolate on biscuit,
covered with dark chocolate and mashed raspberries*

5,90 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Brot und Butter

*selection of french cheese with mustard of fresh figs
bread and butter*

12,50 €

Vier Stück kleines badisches Feingebäck aus der Vitrine

four pieces of small pastries out of our vitrine

7,50 €

Apfeltarte mit Vanilleeis

small apple tarte with vanilla ice cream

9,50 €

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please note that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a member of our service staff and we'll be happy to help you!

1) Konservierungsstoffe	preservative	9) ev. abführende Wirkung	possibly laxative impact
2) Farbstoff	artificial colouring	10) geschwefelt	sweetener sulphides
3) Antioxidationsmittel	anti-oxidation agent	11) Schwärzungsmittel	blackening agent
4) Geschmacksverstärker	taste amplifier	12) gewachst	wax
5) Phosphate	phosphate	13) koffeinhaltig	containing caffeine
6) mit Taurin	with taurine	14) chininhaltig	containing quinine
7) Süßungsmittel	sweetening agent	15) Nitritpökelsalz	nitrite pickled salt
8) enthält eine Phenylalaninquelle	containing a source of phenylalanine		

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please note that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a member of our service staff and we'll be happy to help you!