



Herzlich willkommen  
im Parkhotel Stader Hof

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
&  
einen angenehmen Aufenthalt.



Welcome to the Parkhotel Stader Hof

Enjoy your meal & have a pleasant stay.



## Vorspeisen / Appetizer

Forellenbrandade<sup>1a,3,4</sup>  
mit Gurken-Tagliatelle<sup>7</sup> & Tomaten-Concassée 17,50 €  
Trout brandade served with caviar,  
cucumber tagliatelle & tomato concassée

Carpaccio vom Rinderfilet 17,50 €  
mit gehobeltem Parmesan<sup>7</sup> und Rucola<sup>8c,12</sup>  
beefilet carpaccio with rucola & baby leaf salad

## Suppe/ Soup

Karotten-Ingwer-Suppe  
mit gebratener Garnele und Sesamöl 13,50 €  
carrot-ginger soup with fried prawn & sesame oil

## Fleisch / Meat

Rumpsteak / Rumpsteak 22,50 €  
Kalbschnitzel<sup>1a,3</sup> / Veal Escalope 19,50 €

wahlweise mit / *optionally with:*

Salat/ salad 7,50 €  
Pommes/ french fries 3,50 €  
Speckbohnen/ bacon beans 3,90 €  
Rosmarinkartoffeln/ rosemary potatoes 3,90 €

## Burger Spezial

200g feinstes Rindfleisch im Briochebrötchen<sup>1a,7</sup>,  
Barbecuesauce<sup>A,D,10</sup>, knusprigem Bacon, Tomate, Gurke,  
Salat und Taleggio<sup>7</sup> überbacken,  
dazu servieren wir Pommes frites 19,50 €  
200g finest beef in brioche bun with BBQ sauce,  
crispy bacon, tomato, cucumber, lettuce and scalloped  
with Taleggio cheese comes with French fries

Altländer Apfelschnitzel<sup>1a,11</sup> mit Calvadossauce<sup>A,D,6,7,9</sup> und Bandnudeln<sup>D,3,10</sup> 21,50 €  
altländer apple schnitzel with calvados sauce & ribbon noodles



Zweierlei vom Kalb – Filet & geschmorte Backe <sup>A.6,9</sup>  
 mit Kräuterseitlingen, grünem Spargel & Kürbiskernschupfnudeln<sup>1,3,8</sup> 24,50 €  
 Two kinds of veal - fillet & braised cheek -  
 with king oyster mushrooms, green asparagus & pumpkin seed noodles

Hausgemachte Gnocchi<sup>1,3</sup> mit Hackfleischbällchen<sup>A.1,3</sup> 18,50 €  
 in Sahnesauce<sup>7</sup> mit Blattspinat, Kirschtomaten und  
 gehobeltem Parmesan<sup>7</sup>  
 Homemade gnocchi with meatballs in cream sauce with leaf spinach,  
 Served with cherry tomatoes and & sliced Parmesan

### Fisch / Fish

Holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“<sup>3,8</sup>  
 mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke in einer cremigen Sauce  
 dazu ein leichter Salat und Petersilienkartoffel 22,50 €  
 Dutch Matjes Fillets "Homemade Style" with apples,  
 onions & pickles cucumber in cream sauce served with  
 a light salad & parsley potatoes

Schollenfilet „Finkenwerder Art“<sup>1a,3,4</sup> 24,50 €  
 mit lauwarmen Kartoffelsalat<sup>8c,12</sup>  
 Fish fillet „Finkenwerder Art“ with potato salad

### Salat/ Salad

Marktfrische Blattsalate mit Croutons<sup>1a</sup> und gerösteten Kernen  
 mit Walnussvinaigrette<sup>8c,12</sup> oder Joghurtsenf dressing<sup>7,10</sup>  
 fresh lettuce with croutons & roasted kernels  
 (walnut vinaigrette or yoghurt mustard dressing)

Kleiner Salat / *small salad* 7,50 €  
 Großer Salat / *big salad* 9,50 €

### Wahlweise dazu/ optional:

- sautierte Riesengarnelen<sup>2</sup> pro Garnele /  
 sautéed king prawn each 2,90 €  
 - mariniertes Feta<sup>7,8a,8b</sup> und Oliven /  
 marinated feta cheese and olives 4,90 €  
 - gebratene Hähnchenbrust und Pilze /  
 roasted chicken and mushrooms 4,90 €



## Pasta/ Pasta

Hausgemachte Bandnudeln<sup>1a,3</sup> mit Roastbeefstreifen,  
grünem Spargel & mariniertem Rucola<sup>8c,12</sup> 19,50 €  
Homemade ribbon noodles with stripes of roast beef,  
green asparagus & marinated arugula

## Vegetarisch/ Vegetarian

Hausgemachte Gnocchi<sup>1a,3</sup> in Gorgonzola-Spinat-Sauce<sup>7</sup> 16,50 €  
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan<sup>7</sup>  
Homemade gnocchi in gorgonzola spinach sauce with cherry  
tomatoes & sliced parmesan

## Dessert/ Dessert

### Eis und heiß

Vanilleeis<sup>A,3,7</sup> mit heißen Kirschen<sup>D,3,6,7,8</sup> und Sahne<sup>7</sup> 9,80 €

### Hot and cold

vanilla ice cream with hot cherries & whipped cream on top

### Schokotraum

Schokoladeneis<sup>3,6,7,8</sup> und Straciatella-Eis<sup>3,7</sup> mit Schokoladensauce<sup>A</sup> 9,90 €  
und Schokosplitter<sup>6,8</sup>, mit Sahne<sup>7</sup>  
chocolate and straciatella ice cream with chocolatesauce  
and chocolate splinters, whipped cream on top

Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren 10,90 €  
white chocolate mousse with marinated strawberries

Französische Käseauswahl<sup>7</sup> mit Trauben, Feigen,  
Walnüssen<sup>8c</sup> und Feigensenf<sup>f10,12</sup> 15,50 €  
Selection of french cheese with grapes, figs, Walnuts & fig mustard

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. / All prices include VAT.