



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  
mit Gurken-Tagliatelle & Tomaten-Concassée 17,50 €  
Trout brandade served with caviar,  
cucumber tagliatelle & tomato concassée

Carpaccio vom Rinderfilet 17,50 €  
mit gehobeltem Parmesan und Rucola  
beefilet carpaccio with rucola & baby leaf salad

## Suppe/ Soup

Pastinakencremesuppe  
mit Maronenschaum und gebratener Jakobsmuschel 13,50 €  
Cream of parsnip soup with chestnut foam and roasted  
Saint-Jaques Mussels

## Fleisch / Meat

Rumpsteak / Rumpsteak 22,50 €  
Kalbschnitzel / 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,  
Barbecuesauce, knusprigem Bacon, Tomate, Gurke,  
Salat und Taleggio 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 mit Calvadosauce und Bandnudeln 21,50 €  
altländer apple schnitzel with calvados sauce & ribbon noodles



Zweierlei vom Kalb – Filet & geschmorte Backe -  
mit Kräuterseitlingen,  
grünem Spargel & Kürbiskernschupfnudeln 24,50 €  
*Two kinds of veal - fillet & braised cheek -  
with king oyster mushrooms, green asparagus & pumpkin seed noodles*

Hausgemachte Gnocchi mit Hackfleischbällchen 18,50 €  
in Sahnesauce mit Blattspinat, Kirschtomaten und  
gehobeltem Parmesan  
*Homemade gnocchi with meatballs in cream sauce with leaf spinach,  
Served with cherry tomatoes and & sliced Parmesan*

### Fisch / Fish

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinschaum, 26,50 €  
dazu Wirsingravioli,  
getrocknete Kirschtomaten & Schupfnudeln  
*Fried fillet of pike-perch with white wine foam, served with  
savoy cabbage ravioli , dried cherry tomatoes & potato noodles*

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ 24,50 €  
mit lauwarmen Kartoffelsalat  
*Fish fillet „Finkenwerder Art“ with potato salad*

### Salat/ Salad

Marktfrische Blattsalate mit Croutons und gerösteten Kernen  
mit Walnussvinaigrette oder Joghurtsendressing  
*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 pro Garnele / 2,90 €  
*sautéed king prawn each*  
- mariniertes Feta und Oliven / 4,90 €  
*marinated feta cheese and olives*  
- gebratene Hähnchenbrust und Pilze / 4,90 €  
*roasted chicken and mushrooms*



### Pasta/ Pasta

Hausgemachte Bandnudeln mit Entenfleisch,  
grünem Spargel, Cherry Tomaten & mariniertem Rucola 19,50 €  
*Homemade ribbon noodles with duck, green asparagus,  
cherry tomatoes & marinated arugula*

### Vegetarisch/ Vegetarian

Hausgemachte Gnocchi in Gorgonzola-Spinat-Sauce 16,50 €  
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan  
*Homemade gnocchi in gorgonzola spinach sauce with cherry  
tomatoes & sliced parmesan*

### Dessert/ Dessert

#### Eis und heiß

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne 9,80 €

*Hot and cold  
vanilla ice cream with hot cherries & whipped cream on top*

#### Schokotraum

Schokoladeneis und Stracciatella-Eis mit Schokoladensauce 9,90 €  
und Schokosplitter, mit Sahne  
*chocolate and stracciatella ice cream with chocolatesauce  
and chocolate splinters, whipped cream on top*

Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Haselnusseis und Früchten 9,90 €  
*Tonka bean crème brûlée with hazelnut ice cream and fruit*

Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigen, 15,50 €  
Walnüssen und Feigensenf  
*Selection of french cheese with grapes, figs, Walnuts & fig mustard*

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. / All prices include VAT.