



Herzlich willkommen
im Parkhotel Stader Hof

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
&
einen angenehmen Aufenthalt.



Welcome to the
to the Parkhotel Stader Hof

Please enjoy your meal & a have pleasant stay.



Vorspeisen / appetizer

Citrus gebeizter Lachs mit Dillsenfauce und Baby Leaf Salat 16,50 €
citrus pickled salmon with dill mustard sauce and baby leaf salad

Suppe/ soup

Karotten-Ingwer-Suppe 13,50 €
mit dreierlei Karottenchips und Kürbiskernöl
carrot-ginger soup
with three kinds of carrot chips and pumpkin seed oil

Fleisch / meat

Rumpsteak / rumpsteak 21,50 €
Kalbschnitzel/veal escalope 19,50 €

wahlweise mit / optionally with:

Salat/ salad 7,50 €
Pommes/ fries 2,50 €
Speckbohnen/ bacon beans 2,50 €
Rosmarinkartoffeln/ rosemary potatos 2,50 €

Burger Spezial

200g feinstes Rindfleisch im Briochebrötchen,
Barbecuesauce, knusprigen Bacon, Tomate, Gurke,
Salat und Taleggio überbacken,
dazu servieren wir Pommes frites 19,50 €
200g finest beef in brioche bun
with barbecue 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 and ribbon noodles



Fisch / fish

Gedünsteter Kabeljau mit glasierten Kaiserschoten,
dazu eine leichte Weißweinsauce und Schupfnudeln 24,50 €
*Steamed cod with glazed snow peas,
served with a white wine sauce and Schupfnudeln*

Gebratener Wolfsbarsch
auf Rote Bete Risotto und glasierten Kaiserschoten 25,50 €
*Roasted Sea bass on beetroot risotto and glazed snow peas,
served with a white wine sauce*

Salat/ salad

Marktfrische Blattsalate mit Croutons und gerösteten Kernen
mit Walnussvinaigrette oder Joghurtsenfdressing
*fresh lettuce with croutons and 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 /
sautéed king prawn each 2,50 €
- marinierter Feta und Oliven /
marinated feta cheese and olives 4,50 €
- gebratene Hähnchenbrust und Pilze /
roasted chicken and mushrooms 5,50 €



Pasta/ pasta

Bandnudeln mit gebratenem Seranoschinken,
dazu Rote Bete und Feta Käse 17,50 €
Ribbon noodles with roasted serano ham,
served with beetroot and feta cheese

Vegetarisch/ vegetarian

Hausgemachte Ravioli mit getrüffelter Nussfüllung 16,50 €
in Gorgonzola-Spinat-Sauce und gehobeltem Parmesan
Homemade ravioli with truffled nut filling
in gorgonzola spinach sauce and shaved parmesan

Dessert/ dessert

Eis und heiß 8,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne
Hot and cold
vanilla ice cream with hot cherries and whipped cream on top

Schokotraum 9,50 €
Schokoladeneis und Stracciatella-Eis mit Schokoladensauce
und Schokosplitter, mit Sahne
dream chocolate
chocolate and straciatella ice cream with chocolatesauce
and chocolate splinters, whipped cream on top

Schokoladentarte mit Kumquatkompott und Mangosorbet 9,50 €
chocolate tart with kumquat compote and mango sorbet

Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigen,
Wallnüsse und Feigensenf 14,50 €
selection of french cheese with grapes, figs, Walnuts and fig mustard