



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 Dillsensauce und Baby Leaf Salat 16,50 €
citrus pickled salmon with dill mustard sauce & baby leaf salad

Carpaccio vom Rinderfilet 17,50 €
mit gehobeltem Parmesan und Rucola
beeffilet carpaccio with rucola and sliced parmesan

Suppe/ soup

Karotten-Ingwer-Suppe 13,50 €
mit dreierlei Karottenchips und Kürbiskernöl
carrot-ginger soup
with three kinds of carrot chips & 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 & ribbon noodles



Fisch / fish

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

Gebratenes Doradenfilet auf glaciertem Spitzkohl
dazu Mini Bundmöhren und Schupfnudeln 25,50 €
Grilled Sea bream fillet on glazed pointed cabbage
served with mini Carrots & Noodles

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 /
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 Garnelen, dazu Kaiserschoten,
Kirschtomaten und gehobelten Parmesan 17,50 €
Ribbon noodles with prawns, served with snow peas,
cherry tomatoes & sliced Parmesan

Vegetarisch/ vegetarian

Caprese mit hausgemachtem Pesto Verde 12,50 €
Caprese with homemade Pesto Verde

Tomatenrisotto mit Burrata 15,50 €
Tomato risotto with mozzarella & marinated arugula

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

Dessert/ dessert

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

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

Ananas Carpaccio mit Minzzucker und Mangosorbet 9,50 €
Pineapple carpaccio with mint sugar & mango sorbet

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