



Unser Küchenteam kocht nicht für Sterne, sondern mit viel Liebe und Sorgfalt für unsere Gäste!

Vorspeisen

€

**Gratinierter Ziegenkäse
mit Walnüssen auf Melonen-Rucolasalat** 12,90

**½ Avocado mit Nordseekrabben
Cocktailsoße, Toast und Butter** 15,50

Suppen

**Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,
Eierstich und frischem Gemüse** 6,70

Tomatensuppe mit Pesto und Parmesanspäne 6,70

Tagessuppe *Tagespreis*

Salate

**„Caesar Salat“
Römersalat, Oliven, Croûtons, Parmesanspäne, Caesar Dressing
mit Streifen von gebratener Poulardenbrust** 10,90
15,50

**Kurpark Hotel Salat
Blattsalate, Kirschtomaten, Apfelspalten
und geröstete Pinienkerne mit Rauchlachsstreifen
und frisch geriebenem Meerrettich, dazu unserer Hausdressing** 15,50

Köstliche Kleinigkeiten

**Kurpark – Hotel - Sandwich
mit Hähnchenbrust, Gurken, Tomaten, Avocado, Käse
und kross gebratenem Speck, dazu Pommes frites** 16,50

**Matjesfilets "Haufrauen Art"
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken
in Joghurt-Sahnesoße, dazu Röstkartoffeln** 14,90

**Lachs von der 1. hanseatischen Feinfisch - Manufaktur
auf traditionelle, handwerkliche Art geräuchert,
mit frisch geriebenem Meerrettich und Kapernblüten auf Toast** 16,50

**Kalbsbratwurst mit karamellisierten Zwiebeln
in Preiselbeerjus, dazu Kartoffelstampf und Salatteller** 13,20

**Nordseekrabben mit feinen Zwiebelwürfel
und Spiegelei auf gebuttertem Schwarzbrot** 16,50



Unser Küchenteam kocht nicht für Sterne, sondern mit viel Liebe und Sorgfalt für unsere Gäste!

Kurpark Hotel Klassiker

€

Gebratene Kalbsleber von Peters Bauernhof mit karamellisierten Zwiebeln, Apfelspalten und Kartoffelpüree	21,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit kaltgerührten Preiselbeeren und Butterkartoffeln, dazu Gurkensalat in Dillrahm	23,50
Medaillons vom Parma Schwein mit der Soße Ihrer Wahl (Pfeffer-, Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter), Kartoffelgratin oder Würfelkartoffeln und Tomaten - Rucolasalat	20,50
Rinderfiletsteak mit der Soße Ihrer Wahl (Pfeffer-, Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter), Kartoffelgratin oder Würfelkartoffeln und Tomaten - Rucolasalat	34,90
Schollenfilets in Speckbutter gebraten, dazu Dampfkartoffeln und Gurkensalat in Dillrahm mit Nordseekrabben	18,90 zzgl. 7,00
Zanderfilets auf grobkörniger Senfsoße nach alter Art mit Bratkartoffeln und Gurkensalat in Dillrahm	20,50
Unser Gemüseteller mit verschiedenen tagesfrischen Gemüsen, Spiegelei, Sc. Hollandaise und Kartoffelpüree	14,90
Lasagne nach Nonna Ninas Rezept im Ofen überbacken	12,50
Gebratene Poulardenbrust auf Schalotten-Ingwersoße mit Kräuterseitlingen, dazu ein Reistimbale	17,40
Medaillon vom Parma-Schweinefilet auf Dicken Bohnen mit Senfrahm in der Blätterteigkrustade, dazu knusprige Speckstreifen	18,90
Tagliatelle in Grapefruit-Weißweinsauce mit Rucola und Streifen vom Kalbsrücken	16,50

Nachspeisen

Tagesdessert	Tagespreis
Gebrannte Eierlikörkrem (Crème Brûlée) mit Wassermelone	7,50
Frische Erdbeeren mit Zitronensorbet und Minze	6,90
Kleine Käseauswahl mit Feigensenf, Avocado und Nüssen	11,50

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir, dies unseren Servicemitarbeitern mitzuteilen. Wir geben Ihnen gerne weitere Produktinformationen und beraten Sie ausführlich

Kurpark

H O T E L



**Unser Küchenteam kocht nicht für Sterne, sondern mit viel
Liebe und Sorgfalt für unsere Gäste!**

<u>Es ist Zeit für das Silber des Meeres...</u>	€
Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchmatjesstreifen	6,70 8,50
Kaltes Gurkensüppchen mit Schmand mit feinem Matjestatar	5,00 8,50
Apfel-Rucolasalat mit Streifen vom Rauchmatjes und Preiselbeeren	14,90
Rote Beete Matjestatar mit Apfel, Gurke, Dillspitzen und Kartoffeln auf Pumpnickel	12,90
Matjesplatte „Viererlei vom Matjes“ Matjes „natur“, Rauchmatjes, Sherrymatjes und Matjesstipp mit grünen Bohnen und Dampfkartoffeln mit Speckstippe	19,00
Sherry - Matjesfilets mit roten Zwiebeln und Apfelspalten auf altdeutschem Schwarzbrot, dazu Preiselbeersahne	14,50
Kartoffel - Eierpfannkuchen mit Nordseekrabben, Zwiebeln und Speck	15,50

Tradition des Hauses

Jeden Freitagmittag „Lippische Bachforelle“

Kalletaler Bachforelle „Blau“ aus dem Wurzelsud mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Dampfkartoffeln und einem Salatteller 15,80

Jeden Samstagmittag „Tradition aus dem Topf“

Die schönsten Erinnerungen aus Großmutter's traditioneller Küche *Tagespreis*

Jeden Sonntagmittag „Großmutter's Sonntagsbraten“

Als Tellergericht oder in der Tradition des klassischen Menüs, servieren wir ein Stück Heimat – *den Sonntagsbraten* – aus unserer „Himmlischen Küche“. Getreu dem Motto: „Mit Herz am Herd“ *Tagespreis*