Kurpark
HOTEL
★★★★

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

Vorspeisen

	€
Tatar von unserem Räucherlachs mit Avocado, Mango und Senf-Dill-Honigsoße	19,50
Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierten Cashewkernen auf Tomaten-Rucolasalat	18,50
Filet von der geräucherten Kalletaler Bachforelle mit altdeutschem Schwarzbrot und lippischem Wasabi	17,90
Carpaccio vom hausgebeizten Rinderfilet auf Parmesan Creme, dazu gebackener Rucola	18,00

Suppen

	klein	groß
Unsere Tagessuppe (bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter)	6,50	12,00
Ochsenkraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln und frischer Blattpetersilie	6,50	12,00
Spargelcreme Suppe mit Croûtons	6,50	12,00
Tomatensuppe mit Pesto und Parmesanspäne	6,50	12,00
Lippische Kartoffelsuppe mit Majoran verfeinert und gerösteten Mettwurstscheibchen	8,50	14,00

Salate

„Caesar Salat“ Römersalat, Oliven, Croûtons, Parmesanspäne, Caesar Dressing	15,50
mit Streifen von gebratener Poulardenbrust	*+6,00*
Spargel – Rucolasalat mit Erdbeeren, gerösteten Walnüssen und Parmaschinken	21,50
Eine Schale Vitalsalat mit verschiedenen Salaten, Avocado, Sonnenblumenkernen, gebratenen Kräuterseitlingen, frischen Kräutern und Ziegenkäse	21,50
Kurpark Hotel Salat Blattsalate, Gurkenstifte, gegrillte Melone, karamellisierten Cashewkerne, dazu Melonen-Vinaigrette	21,50

Kurpark
HOTEL
★★★★

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

Köstliche Kleinigkeiten

	€
Kurpark – Hotel - Sandwich **mit Hähnchenbrust, Gurken, Tomaten, Avocado, Käse** **und kross gebratenem Speck, dazu Pommes frites**	**20,50**
„Avocado Toast“ **geröstetes Landbrot mit altem Balsamico,** **glacierten Kirschtomaten und Brunnenkresse**	**17,50**
dazu empfehlen wir: ***mit westfälischem Knochenschinken***	***+5,00***
mit Tranchen vom Räucherlachs	***+5,00***
„Westfälisches Dreierlei“ **Feinster Wurstsalat vom Kalbslyoner** **mit Bratkartoffeln und Quark Dip**	**19,50**
Matjesfilets "Hausfrauen Art" **mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken** **in Joghurt-Sahnesoße, dazu Röstkartoffeln**	**18,90**
Büsumer Krabben **mit roten Zwiebeln auf altdeutschem Schwarzbrot** **mit Kräuterrührei**	**21,00**
Lachs von der 1. hanseatischen Feinfisch - Manufaktur **auf traditionelle, handwerkliche Art geräuchert,** **mit frisch geriebenem Meerrettich und Kapernblüten auf Toast**	**20,50**

Vegetarische Genussmomente

„Aus unserem regionalen Gemüsekorb“ **tagesfrisches Gemüse mit Spiegelei, Sc. Hollandaise** **und Kartoffel Püree**	**21,50**
Tagliatelle **mit weißen Spargelspitzen in Zitronen-Sahnesoße, dazu Rucola**	**18,50**
Tomatisiertes Zucchinigemüse im Reisrand serviert, **dazu frisch geschwenkte Kräuterseitlinge**	**18,50**
Grüner Spargel im Kräuterpfannkuchen **mit Cremechampignons und Sauce Hollandaise nappiert**	**19,50**
Käsespätzle nach Art des Hauses **mit alpenländischen Käsespezialitäten und Röstzwiebeln**	**16,50**

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

Kurpark
HOTEL
★★★★

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	**28,50**
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit kaltgerührten Preiselbeeren und Butterkartoffeln, dazu Gurkensalat in Dillrahm	**32,50**
Rinderfiletsteak mit der Soße Ihrer Wahl (Pfeffer-, Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter), Kartoffelgratin oder Würfelkartoffeln und Tomaten - Rucolasalat	**42,90**
Medaillons vom Parma Schwein mit der Soße Ihrer Wahl (Pfeffer-, Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter), Kartoffelgratin oder Würfelkartoffeln und Tomaten - Rucolasalat	**28,90**
Gebratene Poularden Brust auf Spargelragout mit einem Reismosaik	**23,90**
Zanderfilets auf grobkörniger Senfsoße nach alter Art mit Bratkartoffeln und Gurkensalat in Dillrahm	**28,50**
Filet von der Dorade „Royal“ mit Aromaten gebraten auf mediterranem Gemüse gebettet, dazu Rosmarinkartoffeln	**24,90**
Lasagne nach Nonna Ninas Rezept im Ofen überbacken	**16,50**

Kurpark Hotel Spezialität

Salzufler Senf Rostbraten vom schwarz-bunten Weiderind unter einer westfälischen Zwiebel-Senfkruste auf Rotweinjus mit Sauerkraut und feinem Kartoffelstampf

32,90 €

Nachspeisen

Unser Tagesdessert (bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter)	**6,50**
Gebrannte Holunderblütencreme (Crême Brûlée) mit Melonensorbet	**11,50**
Carpaccio von der Erdbeere mit Bayrisch Creme, altem Balsamico und Schokoladenparmesan	**12,50**
Frische Erdbeeren mit Zitronensorbet und Minzpesto	**9,80**
Großmutters Vanillepudding mit Sahne	**7,50**
Kleine Käseauswahl mit Feigensenf, Avocado und Nüssen	**17,50**

Kurpark
HOTEL
★★★★

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

Jahreszeitliches & Regionales

	€
Portion frischer Stangenspargel vom Herforder Spargelhof von Laer mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln	**21,50**
dazu empfehlen wir Ihnen:	
mit Kräuterrührei	**4,50**
mit gemischtem Schinkenteller	**9,50**
mit Kalbsschnitzel *oder* mit Medaillon vom Parmaschweinefilet	**14,50**
mit gebratenem Doradenfilet *oder* mit gebratenem Zanderfilet	**14,50**
Lammfilets mit gebratenem grünem Spargel und Wiesenkräuterjus, dazu Kartoffelgratin	**32,90**
Spargel Toast gekochter Schinken mit Kräuter-Hollandaise überbacken, dazu ein Gartensalat	**19,50**
Portion frisch gebratener Stangenspargel vom Herforder Spargelhof von Laer mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln	**22,50**
Hausgemachte vegetarische Spargelquiche mit einem grünen Salat in Zitronen-Dressing	**20,50**

Traditionen des Hauses

Jeden Freitagmittag „Französische Klassiker“
Wir servieren Ihnen traditionelle französische Gerichte ***Tagespreis***

Jeden Samstagmittag „Tradition aus dem Topf“
Die schönsten Erinnerungen
aus Großmutters traditioneller Küche ***Tagespreis***

Jeden Sonntagmittag „Großmutters 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***

Kurpark
HOTEL
★★★★

Chefmenü

€ 44,90

Wählen Sie eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert
Das Menü servieren wir Ihnen ausschließlich von 17:30 bis 19:30 Uhr

Tatar von unserem Räucherlachs
mit Avocado, Mango und Senf-Dill-Honigsoße

Carpaccio vom hausgebeizten Rinderfilet
auf Parmesan Creme, dazu gebackener Rucola

Ochsenkraftbrühe
mit hausgemachten Leberknödeln und frischer Petersilie

♦♦♦

Filet von der Dorade „Royal“
mit Aromaten gebraten
auf mediterranem Gemüse gebettet,
dazu Rosmarinkartoffeln

Lammfilets
mit gebratenem grünem Spargel
und Wiesenkräuterjus, dazu Kartoffelgratin

Tomatisiertes Zucchinigemüse
im Reisrand serviert,
dazu frisch geschwenkte Kräuterseitlinge

♦♦♦

Frische Erdbeeren
mit Zitronensorbet und Minzpesto

Gebrannte Holunderblütencreme (Crême Brûlée)
mit Melonensorbet

Kleine Käseauswahl
mit Feigensenf, Avocado und Nüssen