PARK 1

RESTAURANT
SKYLOUNGE
EVENTS

GENIESSEN & WOHLFÜHLEN

PARK 1 verwöhnt Sie mit Kaffee- und Teespezialitäten, einer Auswahl an täglich frischen Kuchen, Snacks und feinen Köstlichkeiten aus unserer Küche. Genießen Sie im Winter einen kuscheligen Platz am Kamin und im Sommer den wunderschönen Museumsgarten mit Blick auf unseren Hausberg Hohentwiel.

Genießen Sie die Gastfreundschaft des PARK 1 und die schmackhafte Auswahl an regionalen und frischen Speisen.

Zusätzlich zu unserer à-la-Carte Auswahl bieten wir stets wechselnde, saisonale Gerichte. Auf die sorgfältige Zubereitung der Speisen legen wir genauso viel Wert, wie auf die Frische der Zutaten.

PARK 1 EMPFEHLUNGEN

Carpaccio [1,2,3,A,C,D] **16,90 €**

Hauchdünnes Rinderfilet (Block House Qualität)
mit Olivenöl, gehobeltem Parmesan, Pinienkerne
und Rucola

Antipasti – Etagère unser Klassiker [1,2,3,12,a,b,c,d,f] **16,80 €**

Parmaschinken und Salami hauchdünn geschnitten,
Grillgemüse, Oliven, Mozzarella – dazu eine kleine
Auswahl Brot angerichtet auf zwei Tellern

Auch für eine leckere Vorspeise zu zweit.

SUPPEN

Suppe der Saison – Fragen Sie uns	**5,90 €**
Klare Flädlesuppe	**5,90 €**

SALATE UND KLEINE GERICHTE

Bruschetta [a] — **5,90 €**
Fein gewürfelte Tomaten, mariniert auf geröstetem Weißbrot mit Basilikum

Herzhafter Wurstsalat [1,3,12]
wahlweise mit oder ohne Käse
klein — **7,80 €**
groß — **9,90 €**

Bunter Salatteller [2,3,c,d] — **4,50 €**
mit MAC Dressing

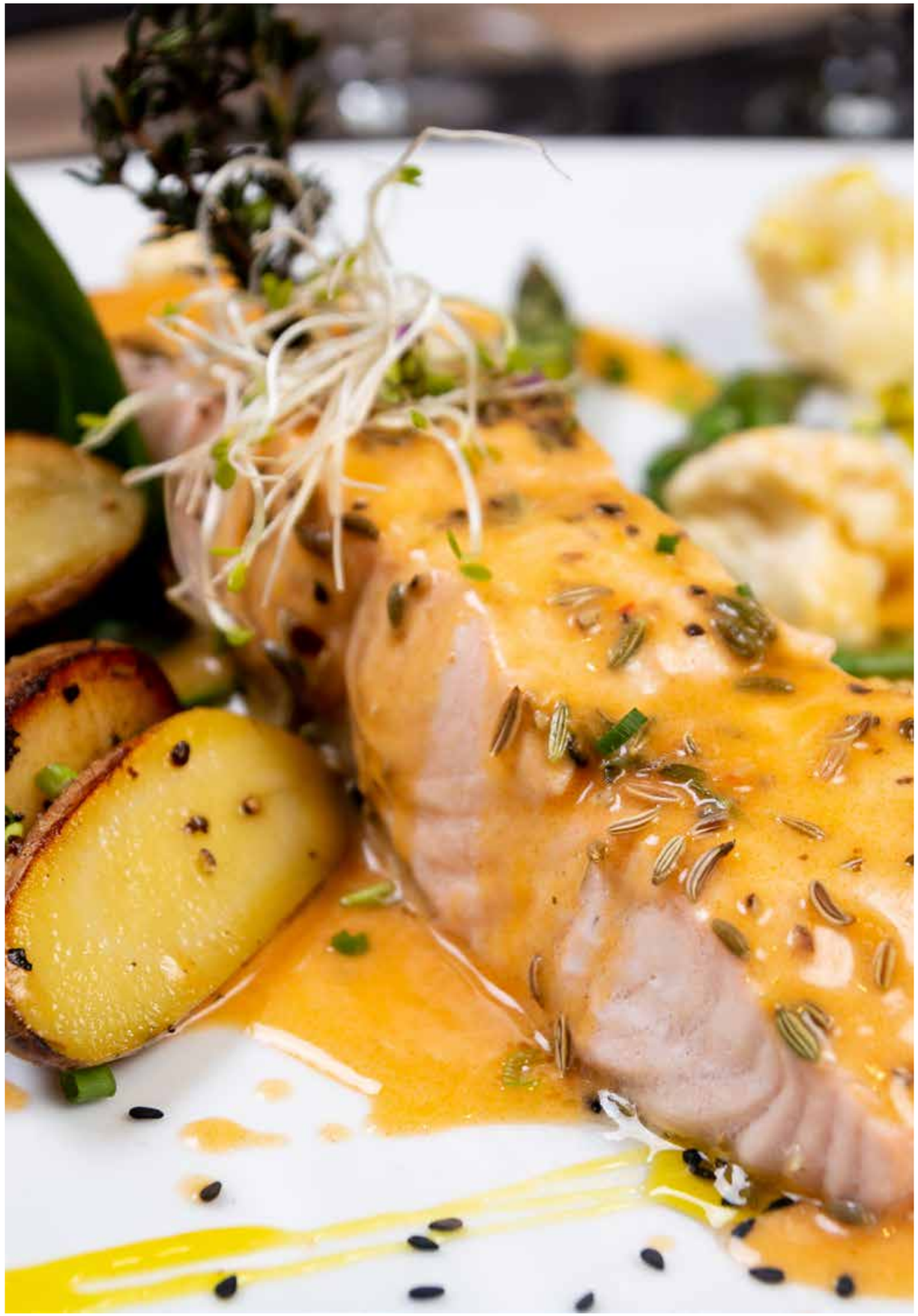
Salatkomposition mit hausgemachtem MAC Dressing
mit gebratener Putenbrust — **14,90 €**
mit gebratenen Garnelen[2,3,c,d,h] — **17,90 €**

MAC Burger Le Mans [f,a,g] — **10,80 €**
hauchdünne krossgebratene Rinderscheiben, Rucola, Roquefort-Käse, Tomaten und Zwiebeln im gerösteten Ciabatta Brötchen mit kleinem Salatbouquet

MAC Burger Silverstone [a,f,g,2] — **12,80 €**
hauchdünne krossgebratene Rinderscheiben, Cheddar-Käse, Whiskeysauce, Endiviensalat, Tomate im gerösteten Ciabatta Brötchen mit kleinem Salatbouquet

Schwäbische Maultaschen [1,2,b] — **9,90 €**
geschnetzelt mit Zwiebeln und kleinem Salatbouquet

Flammkuchen [f,b]
mit Speck & Zwiebeln — **9,90 €**
oder mit Lauch & Käse — **9,90 €**



HAUPTGERICHTE

Zanderfilet [2,3,c,d,f] — **24,00 €**
gebraten mit Mandelbutter Salzkartoffeln
und kleinem Salatteller

Norwegischer Bio-Lachs mit wunderbarem Aroma [a,f] — **23,50 €**
Pochiert mit Gemüse und Kartoffeln

Rumpsteak Block House Qualität Uruguay
medium gebraten
mit Marktgemüse und Röstkartoffeln
Normale Portion 180 gr. — **26,00 €**
Kleine Portion 160 gr. — **23,00 €**

Original Wienerschnitzel Kalbfleisch aus der Region [a,b.f] — **23,80 €**
Paniert, mit Butter in der Pfanne gebraten
dazu Röst- oder Bratkartoffeln und Beilagensalat

Piccata vom Kalb [f,g] — **16,90 €**
mit Salatbouquet und italienischen Kräutern

Putensteak [f] — **14,90 €**
mit Kräuterbutter, Gemüse und Röstkartoffeln

Tagliatelle á la MAC [a,b,f,g] — **17,80 €**
mit Gemüse aus dem Wok und Putenfleisch
leicht scharf

FÜR UNSERE KLEINEN

Kleines paniertes Wienerschnitzel [2,a,b] **11,50 €**
mit Nudeln und Ketchup oder Bratkartoffeln

Kalbfleisch aus der Region

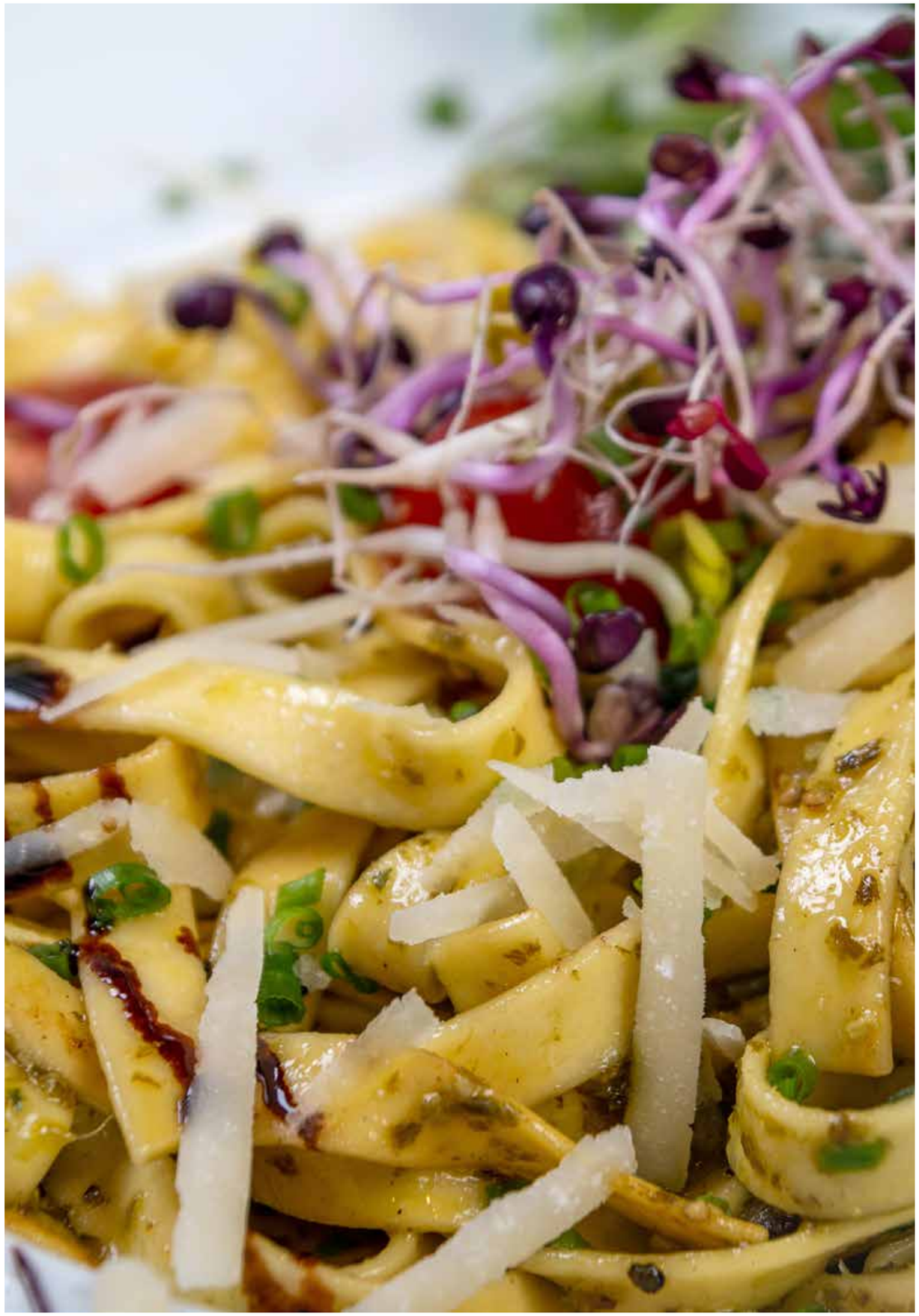
VEGETARISCH

Käsespätzle a la MAC [2,a,b] mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	**12,80 €**
Tagliatelle [2,a,b,h] mit Kirsch-Tomaten, Rucola und hausgemachtem Basilikumpesto	**13,90 €**
Tagliatelle á la MAC [a,f,g] mit Gemüse aus dem Wok - leicht scharf	**15,90 €**
Flammkuchen [f,b] mit Lauch & Käse	**9,90 €**
Kaiserschmarrn [a,f,d,g] wahlweise mit oder ohne Rosinen, Apfelmus und Vanillesauce	**12,00 €**

VEGAN

Gemüse-Pilz-Risotto [f,g]	**13,90 €**
Gemüseplatte mit Olivenöl	**11,90 €**

Wählen Sie aus unserer frischen Kuchentheke der Saison.



DESSERTS

Apfelkompott von der Höri [2,4,12,a,b, c,f] mit einer cremigem Kugel Bourbon-Vanille-Eis	**5,50 €**
Schokosoufflee [2,4,12,a,b, c,f] mit einer cremigem Kugel Joghurt-Eis	**9,00 €**
Kaiserschmarrn [a,f,d,g] wahlweise mit oder ohne Rosinen, Apfelmus und Vanillesauce	**7,90 €**

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,20 €
große Tasse Kaffee MAC - Exclusivmischung	2,90 €
großer Milchkaffee MAC - Exclusivmischung	3,60 €
großer Cappuccino MAC - Exclusivmischung	3,60 €
Latte Macchiato MAC - Exclusivmischung	3,60 €
Heiße Coatina original	3,40 €
Kaffee entkoffeiniert	2,90 €

Wählen Sie Ihre Lieblingssorte
aus unseren Teeklassikern.

Kännchen Tee 4,20 €
original Eilles Teeauslese

- Darjeeling
- Grüntee Asia Superior Blatt
- Vita Orange + 7 Vitamine
- Kräutergarten
- Assam Special Broken
- Earl Grey Premium Blatt
- Pfefferminz
- Kamille

Täglich frische Kuchenauswahl

APERITIF

Secco, vino frizzante	0,1 l	**3,60 €**
Campari Soda [4,7]	0,25 l	**5,50 €**
Campari Orange [1,4,6,7]	0,25 l	**5,50 €**
Martini bianco [1,4]	5cl	**5,50 €**
Sherry Fino Delgado Zuleta [2]	5cl	**5,30 €**

COCKTAIL

Hugo [1,12]	0,2 l	**6,80 €**
Aperol Spritz [2]	0,2 l	**6,50 €**
Littet wild Berry [1,3,4,6]	0,2 l	**8,30 €**
Gin Tonic (Gordon) [3,4,8]	0,2 l	**6,20 €**
Sommerschorle [4,8] (Martini, Weißwein, Mineralwasser)	0,2 l	**6,20 €**

ALKOHOLFREIER COCKTAIL

Mac Spezial (PriSecco, Orangensaft, Mineralwasser)	0,25 l	**5,50 €**

ALKOHOLFREI

Mineralwasser **Randegger Classic**	0,3 l	**2,40 €**
	0,7 l	**4,90 €**
Randegger Still	0,3 l	**2,40 €**
	0,7 l	**4,90 €**
Randegger Gourmet medium	0,3 l	**2,60 €**
	0,75 l	**5,50 €**
Apfelsaft-Schorle Auer Säfte naturtrüb	0,25 l	**2,60 €**
	0,5 l	**5,20 €**
O-Saft-Schorle Auer Säfte	0,25 l	**2,60 €**
	0,5 l	**5,20 €**
Johannisbeer-Schorle Auer Säfte	0,25 l	**2,60 €**
	0,5 l	**5,20 €**
Coca Cola [2,8] Flasche	0,33 l	**3,20 €**
Spezi [2,8] Flasche	0,33 l	**3,20 €**
Fanta [2,8] Flasche	0,33 l	**3,20 €**
Cola Zero [2,8] Flasche	0,33 l	**3,20 €**
Sprite Flasche	0,33 l	**3,20 €**
Schweppes Tonic Water	0,3 l	**2,80 €**
Schweppes Bitter Lemon	0,3 l	**2,80 €**

BIER

Waldhaus Pils vom Fass	0,3 l	**2,90 €**
Waldhaus Pils Flasche	0,3 l	**2,90 €**
Waldhaus Pils alkoholfrei Flasche	0,3 l	**2,90 €**
Waldhaus Hefe Weizen Flasche	0,5 l	**3,40 €**
Waldhaus Hefe Weizen alkoholfrei Flasche	0,5 l	**3,40 €**
Waldhaus Radler (süß/sauer)	0,3 l	**2,90 €**

WEISSWEIN

Hohentwieler Olgaberg Riesling 2017 Flasche 0,75l **34,50 €**

Land/ Region: Deutschland/ Baden/ Olgaberg
Weingut: Staatsweingut Meersburg

Der Riesling vom Hohentwiel ist eine echte Rarität. Er ist weder so streng, wie der Rheingauer Riesling, noch so kapriziös wie manche Rieslinge von der Mosel.

Er hat eine subtile Komplexität, frische Apfelaromen und eine feine Mineralität.

Cuvée blanc trocken 2016	0,1 l	**3,80 €**
	0,2 l	**7,40 €**
	Flasche 0,75l	**24,00 €**

Weingut: Vollmayer

Ein sonnengelbes Burgunder Cuvée aus den Sorten Grauburgunder, Chardonnay und Auxerrois.

Es präsentiert eine zarte nussige Struktur und Aromen von reifer Birne sowie Akazienblüten und im Abgang einen cremigen Schmelz.

Whale Pod Sauvignon Blanc 2017 – Creation	0,1 l	**3,70 €**
	0,2 l	**6,80 €**
	Flasche 0,75l	**26,00 €**

Der Whale Pod Sauvignon Blanc von Creation Wines zeigt ein zartes Gelb mit grünlichen Reflexen im Glas.

Das überzeugende Bouquet offenbart herrlich vielfältige Aromen: Guave, Passionsfrucht und Physalis gehen einher mit klaren Anklängen von Grapefruit und weißer Pfirsich.

Auch der Gaumen lässt sich von der Aromenvielfalt verwöhnen.

Engelhof Weissburgunder

0,1 l	**3,80 €**
0,2 l	**7,40 €**
Flasche 0,75l	**24,00 €**

Weingut: Engelhof

Dieser Weissburgunder begeistert durch ihre wunderbare Duftfülle und einem ausgewogenen Extrakt. Füllig, Kraftvoll und nie langweilig.

Unsere Empfehlung zu hellem Fleisch und zu Fisch.

ROTWEIN

Primitivo del Salento I.G.T.

0,1 l	**3,80 €**
0,2 l	**7,40 €**
Flasche 0,75l	**21,50 €**

Die zu früher Stunde geernteten Trauben werden unmittelbar in den Keller transportiert du gepresst. Die Vinifikationsphase bei Temperaturen zwischen 25-27°C dauert etwa 10 Tage. Danach reift der Wein im Edelstahl bis zum März nach der Ente, worauf die Abfüllung erfolgt.

Intensives, lebhaftes Rot, am Gaumen angenehm, samtig, warm, ausgezeichnete Struktur.

Idealer Wein zu Antipasti, Pastagerichten und alles Fleischsorten.

The Pavillion

0,1 l	**3,80 €**
0,2 l	**7,40 €**
Flasche 0,75l	**24,00 €**

Shiraz Cabernet Sauvignon

The Pavillion Red besticht durch sein intensives Aroma von reifen roten Früchten und zarten Würznoten. Am Gaumen zeigt er sich wohl balanciert und sanft mit dem fruchtigen Charakter eines jungen Shiraz und der Opulenz eines Cabernet Sauvignon. Gärung in Stahltanks, danach wird ein Teil des Weines in Holzfässern ausgebaut.

ROSÉ

Collection Privée de LÓratoire Rosé

0,1 l	**2,90 €**
0,2 l	**5,60 €**
Flasche 0,75l	**19,00 €**

Weingut: Léon Perdigal

Die Syrah und Grenache Trauben für den Collection Privée de LÓratoire Rosé wachsen am rechten Rhone-Ufer unweit der Stadt Avignon. Sand und Lehm sind die Hauptbestandteile des Boden, der mit eiszeitlichen Steinen durchsetzt ist.

Die Bodenbeschaffenheit verleiht dem Roséwein eine delikate Würze und Eleganz. Fruchtige Beerenaromen vereinen sich mit Zitrusnoten und herrlicher Mineralität.

RosesRoses Ottella Flasche 0,75l **29,00 €**

In einem leuchtenden Rosa glänzt der Ottella Roses Roses im Glas. Hinreißende Noten von Erdbeeren, Pfirsichen, Maracuja, Litschis und Guave bestimmen das Bukett.

Am Gaumen präsentiert sich der jugendliche Roséwein äußerst fruchtig, frisch, saftig und mit schönem Schmelz.

Coastal Rosé

0,1 l	**3,40 €**
0,2 l	**6,50 €**
Flasche 0,75l	**22,00 €**

Weingut: Buitenverwachting aus Constania-Südafrika

Brillantes Rosa, lebhaftes, zugleich blumiges und fruchtiges Bouquet von reifen Erdbeeren. Am Gaumen sofort erfrischend saftig, mit perfekter Balance

von lebendiger Säure und reifen Fruchtaromen (Erdbeeren, frische Limonen), hervorragend strukturiert mit köstlich fruchtigem Finale.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten

1	mit Konservierungsstoff	a	glutenhaltiges Getreide
2	mit Farbstoff	b	Eier und Eiererzeugnisse
3	mit Antioxidationsmittel	c	Fisch- und Fischerzeugnisse
8	mit Phosphat	d	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
9	geschwefelt	f	Milch- und Milcherzeugnisse
12	mit Geschmacksverstärker	g	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
13	geschwärzt	h	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Konzeption: www.x-mind.de
Fotografie: Boris Hanuschke