



## *Restaurant La Saison*

### *Vorspeisen*

*Kartoffel-Specksalat mit rosa gebratenem Hirschrücken,  
Sauce Cumberland und geröstetem Nussbrot*

€ 12.50

*Gebratene Geflügelleber an marinierten Birnenscheiben  
mit Feldsalat im Walnussdressing*

€ 13.50

*Hausgemachte Terrine vom Lachs und Hummer  
mit marinierten Wintersalaten und fruchtiger Dillsosse*

€ 14.50



# KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★  
SUPERIOR

## *Suppen*

*Wurzelcremesuppe von der Petersilie  
mit grünem Schaum und Sesamstange*

€ 6.50

*Wirsing-Kokos-Currysuppe  
mit Streifen von Thunfischpastrami*

€ 7.00

## *Pastagerichte und Vegetarisch*

*Gemüse-Reisbratlinge  
mit gezupften Blattsalaten und Joghurt-Korianderdip*

€ 10,00

*Vollkornspaghetti mit Paprika-Ananasragout  
und einem kleinen Blattsalat*

€ 10,00

*Sauerkraut-Lauchlasagne  
mit Petersilienrahmsosse und geschmolzenen Tomaten*

€ 11.50



*Fischgerichte im Winter*

*Gegrilltes Pangasiusfilet mit orientalischem Gemüse Couscous  
und Ajvar-Joghurt-Dip*

€ 19.50

*Auf der Haut gebratene Zanderschnitten  
mit rahmigen Steinchampignons,  
gebutterten Petersilienkartoffeln und Zwiebelprossen*

€ 21.50

*Im Ganzen gebratene Seezunge mit Orangen-Pfeffersosse,  
Zuckerschoten-Kirschtomatengemüse und Wildreisplätzchen*

€ 26.50



## *Fleischgerichte im Winter*

*Duett von*

*geschmorten Rinderbäckchen und gebratenem Schweinefilet  
auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffel-Schinken-Kroketten*

*€ 19,50*

*Geschmorte Kalbstafelspitz in Estragonsosse,  
serviert mit sautiertem Fenchel und Staudensellerie,  
dazu rote Tagliatelle*

*€ 21,00*

*Barbarie-Entenbrust*

*mit Honig-Macadamianusskruste, auf Cassisjus,  
dazu winterliches Gemüse und Kartoffelbaumkuchen*

*€ 23.50*

*Rindermedaillon und Riesengarnele  
mit Zitrus-Tropicssosse, umringt mit glaciertem Minigemüse  
und gekochten Basmatireisbällchen*

*€ 25.50*



KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★  
SUPERIOR

*Dessert*

*Apfel-Calvadoscrêpes mit Vanilleparfait,  
Feigensalat und Zimtsahne*

€ 8,00

*Nougatmousse  
mit Kompott von der Zwergorange  
und Beerensosse*

€ 8.50

*Dreierlei von der Birne mit Passionsfruchtsorbet  
und Ingwerschokoladensosse*

€ 9.50

*Bunter Dessertteller „La Saison“ -  
eine bunte Auswahl hausgemachter Desserts  
nach Wahl des Patissier's*

€ 9.50