

## VORSPEISEN STARTERS

Garnelensalat mit Seegras und Thai-Mango <sup>1,2,3,5,7,11,13,</sup>  
Shrimps salad with sea weed and mango

19,50 €

Carpaccio vom Hirsch mit Vanillesalz mariniert, an Rucicola und gerösteten  
Maronen<sup>7,10</sup>

Carpaccio of deer marinated with vanilla salt, rocket and roasted chestnut

22,50 €

## SALAT SALAD

Caesar Salat mit Parmesandressing, Tomaten und Croûtons <sup>1,2,5,6,7</sup>  
Caesar Salad with Parmesan dressing, tomatoes and croutons

12,50 €

mit Maishähnchenbrust <sup>1,2,3,5,6,7,14</sup> /with chicken breast

15,50 €

mit Medaillons vom Schwein <sup>1,2,3,5,6,7,14</sup> /with medallion of pork

17,50 €

mit Knoblauchgarnelen <sup>1,2,3,5,6,7,10,</sup> /with garlic prawns

18,90 €

## SUPPEN SOUPS

Rahmsuppe von der Gans<sup>2,5,7,13,</sup>  
Cream soup of goose

9,50 €

Pilzessenz mit Gnocchi und pochiertem Wachtelei<sup>1,5,7,</sup>  
Clear soup of mushroom with gnocchi and poached quail egg

11,90 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.  
Wir beraten Sie gerne und halten für Sie unser Allergenverzeichnis bereit.

**VEGETARISCH**  
VEGETARIAN COURSE

Falafelbällchen an Hummus, gebratener Zucchini und Kräutersaitlingen<sup>1,2,5,7,</sup>  
Dumplings of falafel on houmos, fried zucchini and mushroom  
21,50 €

Schupfnudel-Pilzpfanne mit lauwarmen Thymian-Zwiebelkompott<sup>1,2,5,7,13,</sup>  
Cream noodles on braised pumpkin and baked rocket salad  
19,50 €

**ZWISCHENGANG& NUDELGERICHTE**  
PASTA & INTERMEDIATE COURSE

Orecchiette in Trüffelsauce mit gebratenen Wachtelbrüstchen  
Orecchiette in trufflesauce with breast of quail  
22,50 €

Tagliatelle mit Schweinefilet und Tomatenpesto<sup>12,5,7,10,13</sup>  
Pasta with fillet of pork and tomatopesto  
21,90 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.  
Wir beraten Sie gerne und halten für Sie unser Allergenverzeichnis bereit.

Dorint · Herrenkrug Parkhotel · Magdeburg · Herrenkrug 3 · 39114 · Magdeburg  
Ein Angebot der Dorint Hotel in Magdeburg GmbH · Herrenkrug 3 · 39114 · Magdeburg

## FLEISCH MEAT

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebelgemüse,  
Kartoffelstampf und Rotweinjus <sup>2,5,13</sup>,  
Liver of veal “Berlin Style” with apple-onion vegetables,  
mashed potato and redwine sauce  
23,90 €

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln,  
Gurkensalat und Preiselbeeren <sup>1,2,3,5,7,13</sup>  
Veal escalope with fried potatoes,  
cucumber salad and cranberries  
24,50 €

Gänsebraten an Rotkohl und glasierten Maronen, Schmelzklößchen und Jus <sup>1,2,5,7,13</sup>,  
Roast goose with red cabbage, glazed chestnuts, potato dumplings and jus  
28,50 €

Rinderfilet in Pfeffersauce an gebratener Steckrübe und Rosmarin-  
Kartoffelnocken <sup>1,5,7,13</sup>  
Filet of beef with fried neep and rosemary potato dumpling , peppersauce  
34,90 €

## FISCH FISH

Seeteufel und Garnele auf Zitronengras, Orangen-Chinakohl  
und Jasminreis <sup>2,7,10,11,13</sup>  
Monkfish and prawn on lemon weed, orange celery cabbage  
and jasmine rice  
28,90 €

Filet von der Dorade auf karamellisierter Möhre und Pastinake mit  
Chilli-Kartoffelsoufflé  
Fillet of sea bream on caramelized carott and parsnip with  
potatao soufflé  
25,90 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.  
Wir beraten Sie gerne und halten für Sie unser Allergenverzeichnis bereit.

**DIE SAISON**  
P A R K R E S T A U R A N T  
DESSERT  
DESSERT

Schokoladen-Cognacmousse mit gebratenem Apfel und warmen  
Vanilleschaum<sup>1,2,7,13</sup>

Chocolate cognac mousse with fried apple and warm vanilla cream

14,50 €

“Herrenkrug Dessertteller”

Schokotorte, Chartreuseeis, weißes Mousse, Praline

Chocolate tarte, Herbal Liqueur ice, white mousse au chocolat, praline

24,50 €

Käsevariation<sup>2,3,7,10,13</sup>

Plate of raw milk cheese

17,50 €

Zusatzstoffe/additives

- |                    |                                                          |
|--------------------|----------------------------------------------------------|
| 1- Eier/eggs       | 8- Fisch/fish                                            |
| 2- Milch/milk      | 9- Erdnuss/peanut                                        |
| 3- Sesam/sesame    | 10- Nüsse/nutts                                          |
| 4- Soja/soy        | 11- Krebstiere/crustaceans                               |
| 5- Sellerie/celery | 12- Weichtiere/molluscs                                  |
| 6- Senf/mustard    | 13- Schwefeldioxid und Sulfide/sulfur dioxide & sulfides |
| 7- Gluten/gluten   | 14- Lupinen/lupin                                        |

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.  
Wir beraten Sie gerne und halten für Sie unser Allergenverzeichnis bereit.

Dorint · Herrenkrug Parkhotel · Magdeburg · Herrenkrug 3 · 39114 · Magdeburg  
Ein Angebot der Dorint Hotel in Magdeburg GmbH · Herrenkrug 3 · 39114 · Magdeburg