

Parkhotel ★ ★ ★ ★

*We like to welcome you in our restaurant
"Bodega"*

We welcome you for :

- Breakfast : Between 07u00 & 10u30
- Lunch : Between 11u30 & 14u30
- Dinner : Between 18u00 & 22u30

Enjoy your meal !!!

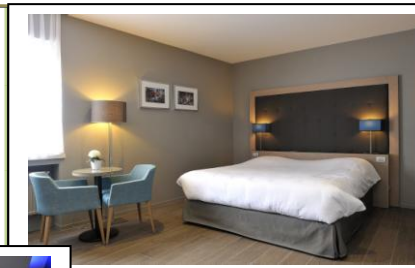
~~~

Gerne heissen wir Sie Herzlichen Willkommen  
in userem Bodega

Wir empfangen Sie gerne für :

- Frühstück : Ab 07u00 bis 10u30
- Lunch : Ab 11u30 bis 14u30
- Diner : Ab 18u00 bis 22u30

Guten Appetit !!!



[www.parkhotel.be](http://www.parkhotel.be)





### STARTERS ~ VORSPEISEN

|                                                                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Beef carpaccio with fresh basil and Parmesan<br><i>Rindercarpaccio nach Italienischer Art</i>                                       | € 18,00 |
| Terrine van goose liver pâté with Sauternes Wines<br><i>Gänseleberpastete im Haus bereitet mit Zwiebelkompott und Sauterneswein</i> | € 23,00 |
| Extra soft smoked Scottish salmon<br><i>Zarter geräucherter Lachs aus Schottland</i>                                                | € 19,00 |
| Belgian beef "3 styles"<br><i>Belgisches Rindfleisch in drei Präparate</i>                                                          | € 21,00 |
| Tomato Cream Soup<br><i>Tomatencremesuppe</i>                                                                                       | € 6,00  |
| Cheese croquettes with Parmesan Cheese<br><i>Käsekroketten mit Parmesan</i>                                                         | € 16,00 |
| Homemade shrimp croquettes<br><i>Garnelenkroketten</i>                                                                              | € 18,00 |
| Carpaccio from tomatoes, lukewarm goat cheese and Balsamico vinegar<br><i>Tomatencarpaccio mit warmen Ziegenkäse und Balsamico</i>  | € 18,00 |

### SALADS ~ SALATEN

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tapas „Chef's Style“<br>(Salmon Gravlax, warm & cold goose liver, beef carpaccio, Pata Negra, beef tartar, tuna tartar, shrimp croquettes)<br><i>Tapas nach Art des Chefs</i><br>( <i>Gravlachs, warme &amp; kalte Gänseleber, Rindercarpaccio, Pata Negra, Rinder- &amp; Thunfishtartar, Garnelenkrokette</i> ) | € 27,00 |
| Salad with baked chicken<br><i>Salat mit gebackenes Hühnerfleisch</i>                                                                                                                                                                                                                                            | € 22,00 |

1 invoice per table / 1 Rechnung pro Tisch



## MAIN DISHES ~ HAUPTGERICHTE

|                                                                                                                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Homemade steak tartare / <i>Tartaarbeefsteak im Haus bereitet</i>                                                                                                      | € 19,00 |
| Côte-à-l'os Simmenthal with béarnaisesauce / <i>Côte-à-l'os Simmenthal mit Béarnaisesoße</i>                                                                           | € 25,00 |
| Tenderloin with choice of sauce / <i>Rinderfilet mit Soße nach Wahl</i><br>(Béarnaisesauce, peppersauce, mushroomsauce / <i>Béarnaisesoße, Pfeffersoße, Pilzsoße</i> ) | € 25,00 |
| Tenderloin "Parkhotel" / <i>Rinderfilet "Parkhotel"</i>                                                                                                                | € 25,00 |
| Chicken with red curry "Thai Style" with rice / <i>Hähnchen mit Rotem Curry "Thai Art" mit Reis</i>                                                                    | € 22,00 |
| Fried chicken with Belgian chicory salad / <i>Geröstetes Hähnchen mit Endiviensalat</i>                                                                                | € 22,00 |
| Porc stew "Flemish Style" / <i>Schweineragout nach flämischer Art</i>                                                                                                  | € 19,00 |
| Meat balls with Madeira sauce and mashed potatoes / <i>Fleischbällchen in Tomatensoße</i>                                                                              | € 17,00 |
| Vol-au-Vent / <i>Vol-au-Vent</i>                                                                                                                                       | € 19,00 |
| Tomato with shrimps and French Fries / <i>Tomate mit Garnelen</i>                                                                                                      | € 24,00 |
| Norwegian dish (cold fish) / <i>Norwegische Platte (kalter Fisch)</i>                                                                                                  | € 25,00 |
| Fried sea sole with lemon / <i>Gebackene Seezunge mit Limone</i>                                                                                                       | € 32,00 |
| Fried codfish, mashed potatoes and Brussels endive / <i>Kabeljaufilet mit Belgischer Chicorée</i>                                                                      | € 28,00 |
| Stewed eel in chervil sauce / <i>Aal "Grün"</i>                                                                                                                        | € 26,00 |
| Wok with scampi / <i>Wok mit Scampi</i>                                                                                                                                | € 24,00 |
| Scampi "Diabolique" with pasta / <i>Scampi "Diabolique" mit Pasta</i>                                                                                                  | € 22,00 |
| Vegetable Lasagna / <i>Gemüsenlasagna</i>                                                                                                                              | € 20,00 |
| Cold vegetable dish / <i>Kalte Gemüsenteller</i>                                                                                                                       | € 16,00 |

1 invoice per table / 1 Rechnung pro Tisch



## DESSERTS ~ NACHSPEISE

|                                                                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Dame Blanche / <i>Dame Blanche</i>                                                                             | € 9,00  |
| Ice cup « Brésilienne » / <i>Coupe « Brésilienne »</i>                                                         | € 9,00  |
| Ice cup « Parkhotel » / <i>Coupe « Parkhotel »</i>                                                             | € 9,00  |
| Ice cup « advocaat » / <i>Coupe « Avocat »</i>                                                                 | € 9,00  |
| Trio from sherbett / <i>Trio von Sorbets</i>                                                                   | € 9,00  |
| Frish exotic fruitsalad / <i>Salade von frischem Obst</i>                                                      | € 11,00 |
| Chocolatemousse / <i>Schokoladenmousse</i>                                                                     | € 8,00  |
| Burned cream / <i>Crème brûlée</i>                                                                             | € 8,00  |
| Warm Apple pie with vanilla-ice and Calvados<br><i>Warme Apfeltorte mit Vanilleneis und Calvados</i>           | € 9,00  |
| Vanilla-ice with meringue en hot chocolate sauce<br><i>Meringue mit Vanilleneis und warmer Schokoladensoße</i> | € 9,00  |
| Selection of cheese / <i>Käseplatte</i>                                                                        | € 12,00 |

1 invoice per table / *1 Rechnung pro Tisch*