

# Speisekarte -Dorint Parkhotel Siegen

## Vorspeisen

- **Tomate mit Büffelmozzarella** und frischem Rucola 10,50 €
- **Zwei Röstis mit Räucherlachs**,  
Honig-Senf-Dip und Salatboquet 12,50 €
- **Carpaccio vom Rind**, darauf Rucola mit Balsamicoglace  
und würzigem Parmesan, G/4 12,50€

## aus dem Suppentopf

- **Würzige Tomatensuppe**, dazu reichen wir italienisches Brot A/I/1 5,50€
- **Gulaschsuppe** (nach Ungarischem Rezept), dazu frisches Ciabatta A/I/1 6,50€

## Nudelgerichte

Sie haben die Wahl und stellen sich Ihre Wunsch-Pasta aus einer unserer Nudelsorten und unserer Saucen zusammen

### **Nudelsorten**

Penne – Taglarini, A/C

&

### **Saucen**

- Italienisches Basilikum Pesto mit Pinienkernen), G/1 11,00€
- Feine Pilzrahmsauce 1 12,00€
- Rinder-Bolognese Sauce (pikante Tomatensauce mit Rindfleisch), I,1 12,00€

## Hauptspeisen

- **Hirschgulasch mit Pfifferling-Jus**  
dazu reichen wir zwei Semmelknödel und Salatboquet, **C/A** 16,50€
- **Schnitzel vom Jungschwein**  
mit leckeren Kartoffelspalten und Salatboquet **C/A/12** 15,50€
- **Siegerländer Krüstchen,**  
mit leckeren Kartoffelspalten und Salatboquet  
(Schnitzel vom Jungschwein auf Schwarzbrot und Spiegelei), **C/A/9** 13,50€
- **Zwei Vegetarische Spinatknödel** mit Gorgonzolasauce  
*Rezeptur von Hans Jörg Betz* (Gewinner the Taste 2018) **1** 12,00€
- **Zwei Vegetarische Semmelknödel** mit Pilzrahmsauce  
*Rezeptur von Hans Jörg Betz* (Gewinner the Taste 2018) **1** 12,00€
- **Veganes gelbes Thai-Curry**  
mit Gemüse, gelben Curry, Kokosmilch, Reis **F** 12,00€  
**oder mit**  
Streifen von der Hähnchenbrust 16,50€
- **Veganer Asia - Wok**  
mit Gemüse, Teriyaki Sauce, Reis **F** 12,00€  
**oder mit**  
Streifen von der Hähnchenbrust 16,50€
- **Zwei Rinderrouladen Hausmacher Art,**  
dazu Spätzle und Rotkohl **G/F/1** 16,50€
- **Gänsebrust mit Orangen-Jus**  
dazu Rotkohl und Semmelknödel, **G/F/1** 19,50€
- **Schweinefilet an Champignonrahmsauce**  
dazu Speckbohnen und Röstis, **G/A/1** 19,50 €
- **Gebratenes Norwegisches Lachsfilet**  
der schmackhafte Omega 3 Träger wird serviert mit  
Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Schmand und Salat, **D/G/C/9** 19,50€

## Dessert

- **Mousse von der getrockneten Tonka Bohne** mit Vanilleeis 9,50€  
(Tonkabohnen sind hocharomatisch, duften Süß und erinnern an Vanille), C/M/12
- **Luftiges Mousse au Chocolat** mit Wallnusseis 9,50€  
(Der Französische Klassiker bedeutet übersetzt Schokoladenschaum), C/M/12

## Snacks/ Salat/ Baguette

- **Frisches Ciabatta**  
mit würziger Remoulade, Gurke und Salat  
**wahlweise** dazu Käse oder Schinken, A/C/G/8 6,50€
- **Schmackhafte Kartoffel frisch aus dem Ofen**  
mit Schmand und Beilagensalat, C/G/N/9 7,50€  
**wahlweise mit**  
Streifen von der Hähnchenbrust 11,50€
- **Gemischter Salat aus heimischen Gärten**  
mit Joghurtdressing und Brot, A/G/C 10,50€  
(Blattsalat, Gurken, Tomaten, Paprika)  
**wahlweise mit**  
Käse- & Schinkenstreifen 12,50€  
**oder mit**  
Streifen von der Hähnchenbrust 14,50€
- **Currywurst vom Schwein**, dazu frisches Ciabatta, F/I/A 9,50€  
**wahlweise mit**  
Pommes frites und Majonäse, J/G/12/1 11,50€

## Kinderkarte

- **Kleines Jungschweineschnitzel**  
mit Pommes frites und Ketchup, C/A 6,50€
- **Chicken Nuggets**  
mit Pommes frites und Ketchup, C/A 6,50€

## Allergene

A Glutenhaltiges Getreide

E Erdnüsse

I Sellerie

M Weichtiere

2 mit Farbstoff

5 mit Süßungsmittel Cyclamat

7 mit Süßungsmittel Acesulfam

10 chininhaltig

13 geschwärzt

B Krebstiere

F Sojabohnen

J Senf

N Schwefeldioxid und Sulphite

3 mit Antioxidationsmittel

6 mit Süßungsmittel Aspartam,

8 phosphathaltig

11 koffeinhaltig

14 gewachst

C Eier

G Milch

K Sesamsamen

1 mit Konservierungsstoff

4 mit Süßungsmittel Saccharin

enthält Phenylalaninquelle

9 geschwefelt

12 mit Geschmacksverstärker

15 gentechnisch verändert

D Fisch

H Schalenfrüchte

L Lupinen