



PARKHOTEL

Gütersloh

★★★★★

Zimmerfrühstück

Montag – Samstag: 6:30 bis 10:30 Uhr

Sonntag: 7:30 bis 10:30 Uhr

Doorhänger-Frühstückskarte in der Zimmermappe.

In Room Dining à la carte

Montag – Sonntag: 11:00 bis 21:30 Uhr

In Room Dining 24 Stunden Karte

Montag – Sonntag: durchgängig

In Room Service Aufschlag

8,00 EUR

IN ROOM DINING
À LA CARTE

11:00 UHR BIS 21:30 UHR

Liebe Gäste, bitte lassen Sie es uns wissen, wenn Intoleranzen,
Allergien oder besondere Ernährungsanforderungen bestehen.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Verschiedene Blattsalate von Max Plöger ^{a,g,l,m}

Büffelmozzarella | Himbeeren | Pane Carasau
15,50



Pfifferlingschaumsuppe ^{a,g,l}

Crème fraîche | Croûtons | Schnittlauch
14,50



Getrüffelte Linguine ^{a,c,g}

Zucchini | Tomate | Trüffel
27,50



Wiener Schnitzel vom Kalb ^{a,c,j}

Kartoffel-Gurkensalat ODER Pommes | Salat
28,50



Crème brûlée von weißer Schokolade ^{c,g}

Tonkabohne | Erdbeeren | Pistazie
13,50

Hinweis zur Kennzeichnung der Allergene

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie- / Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten, diese sind in der Karte gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie- / Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne.

- a. glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja
- g. Milch und Milchprodukte
- h. Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss und Pistazie)
- i. Sellerie
- m. Senf
- n. Sesamsamen
- o. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/Ltr.
- p. Lupinen
- n. Weichtiere



PARKHOTEL

Gütersloh



IN ROOM DINING

24 STUNDEN KARTE

Salat Caprese

Büffelmozzarella | Schalotten | Basilikumpesto

17,50



Quiche von der Bäckerei Biere

Geräucherter Lachs | Schmand | Salat

19,50



Currywurst ^{a,m}

Hausgemachte Sauce | Milchbrötchen

8,50



Pasta al Ragù

Parmesan | Olivenöl

19,50



Panna Cotta

Rhabarberragout | Crumble

10,50

Champagner & Sekt

Bollinger brut

Champagne Bollinger
Champagne, Frankreich
0,75 l 94,00

Rosé Champagner

Champagne Bollinger
Champagne, Frankreich
0,75 l 102,00

Riesling Sekt brut

Weingut Max Müller
Franken, Deutschland
0,75 l 46,00

Weißwein-Empfehlung

Grauburgunder „Ganz in Weiss“

Qualitätswein, trocken
Weingut Hammel & Cie
Pfalz, Deutschland
0,2 l 10,00
0,75 l 35,50

Butterfly Riesling

Qualitätswein, halbtrocken
Weingut Geltz / Zilliken
Mosel, Deutschland
0,2 l 10,50
0,75 l 39,50

Rotwein-Empfehlung

Spätburgunder Zotz

Qualitätswein, trocken
Weingut Julius Zotz
Baden, Deutschland
0,2 l 10,00
0,75 l 35,50

Trollinger

Qualitätswein, halbtrocken
Weingut Graf Neipperg
Württemberg, Deutschland
0,2 l 10,00
0,75 l 35,50

Bier

Radeberger Pilsner

Flasche 0,33 l 4,50

Jever Fun alkoholfrei

Flasche 0,33 l 4,80

Schöfferhofer Hefeweizen

Hell, Dunkel, Kristall, alkoholfrei
Flasche 0,5 l 6,50

Mineralwasser

Selters Classic

0,25 l 3,90
0,75 l 9,50

Selters Naturell

0,25 l 3,90
0,75 l 9,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite

0,2 l 3,90

Heißgetränke (bis 21:30 Uhr)

Kaffee Crème

Tasse 4,30

Espresso

Tasse 3,60

Cappuccino

Tasse 5,00

Latte Macchiato / Milchkaffee

Tasse 5,30

Erlesene Ronnefeldt Teeauswahl

Verschiedene Sorten

Tasse 4,20