

Parkcafé

RESTAURANT

...mitten im Stadtpark!

PARKCAFÉ • RESTAURANT

Meisterweg 40 • 14943 Luckenwalde

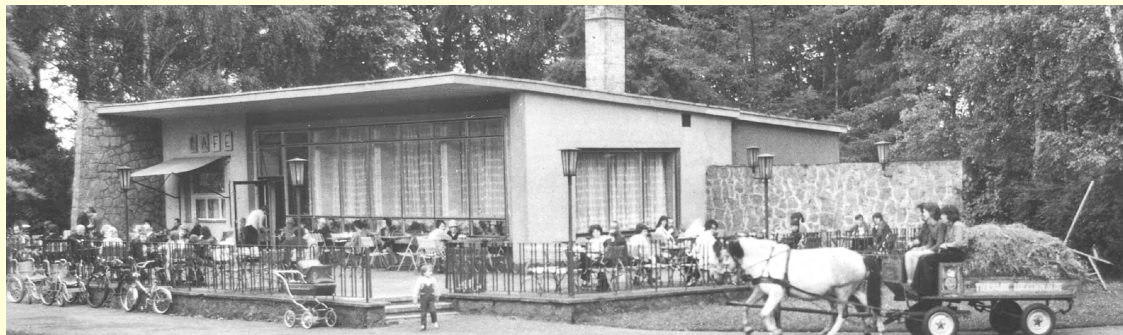
Telefon: 0 33 71/40 08 41

Telefax: 0 33 71/40 33 97

www.parkcafe-restaurant.de

Allergiker-
Speisekarte

bitte extra
anfordern!



Genießen Sie in entspannter Atmosphäre & idyllischer Umgebung
unsere internationale hervorragende Küche.

Unsere Köche verwöhnen Sie mit abwechslungsreichen
Gerichten erstklassiger Qualität der deutschen bis
mediterranen Küche.

Ob Familienfeiern, Hochzeiten oder Firmenfeste -
bei uns finden Sie den perfekten Rahmen für jeden Anlass.
Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit leckeren Gerichten.

Buffet oder Menü? Gern beraten wir Sie rund um Ihre
Feierlichkeiten. Auch individuelle Wünsche bei der Auswahl
der Gerichte nehmen wir natürlich gerne entgegen.

Täglich geöffnet von 11:00 - 23:00 Uhr

PARKCAFÉ • RESTAURANT

Wir haben verschieden große Räume für Feierlichkeiten bis zu 110 Personen.



Wintergarten für bis zu 35 Personen
Großer Saal für bis zu 70 Personen

Im Sommer kann natürlich unsere große Sonnenterrasse einbezogen werden.



Sonnenterrasse behindertengerecht ausgestattet!
Parkplätze vorhanden

Parkcafé
RESTAURANT

...mitten im Stadtpark!

www.parkcafe-restaurant.de



Salate und kalte Vorspeisen

Salate - Vorspeisen

- 1. Parkcafé Salat** 17,50 €
Rosa gebratene Rinderfiletstreifen, Zwiebeln und Champignons auf gemischtem Salat mit Senf-Honig Dressing
- 2. Gemischter Salat** klein 4,50 €
normal 7,50 €
mit frischem Salat nach Saison und Senf-Honig Dressing
- 3. Carpaccio** 9,50 €
Rinderfilet in hauchdünne Scheiben geschnitten auf Salat mit Parmesan² und Essig-Öl-Vinaigrette
- 5. Salat a´la Serrano** 14,50 €
Serrano-Schinken auf Salat mit Cherrytomaten und Pekannüssen, mit geriebenem Parmesankäse² in Essig-Öl-Vinaigrette
- 7. Hirtensalat** klein 8,50 €
normal 12,50 €
Tomaten - Gurken - Salat mit Zwiebeln, Paprika und Feta in Essig-Öl-Vinaigrette
- 8. Tomaten-Mozzarellasalat** 8,00 €
Mozzarella- Minikugeln mit frischen Kirschtomaten in Essig und Olivenöl beträufelt
- 9. Salat a´la Kosta** klein 10,50 €
normal 14,50 €
Hähnchenbruststreifen auf gemischtem Salat mit frischer Ananas, Paprika, Mozzarella und Dressing
- 10. Tomatensalat Rustikal** 4,50 €
mit grob geschnittenen Tomaten und Zwiebeln in Essig-Öl-Vinaigrette
- 11. Gourmet-Meeresfrüchte-Salat** 10,50 €
gemischte Meeresfrüchte in Essig-Öl-Vinaigrette auf Blattsalat



Bruschetta

Tomate, Zwiebeln, rote Paprika und Knoblauch in Olivenöl auf Baguettescheibe

3,80 €



Warme Vorspeisen und Suppen

- | | |
|---|----------------|
| 19. Funghi
gefüllte Champignons mit Spinat in Gorgonzolasoße | 8,50 € |
| 20. Würzfleisch
mit Käse ² überbacken, dazu Brot und Zitrone | 6,00 € |
| 21. Feta
Fetakäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl gebacken | 10,50 € |
| 22. Griechische Bohnenpfanne
Riesenbohnen in Tomatensuppe gebraten, mit geriebenem Feta | 9,50 € |
| 23. Garnelen in Aioli
mit Remoulade-Dip, dazu Brot | 9,50 € |
| 24. Gulaschsuppe
nach Art des Hauses mit Rinderfilet-Stücken ^{1,2,4} ,
mit Paprika und Kartoffeln, dazu Parkcafé-Brot | 6,00 € |
| 25. Tomatencremesuppe
aus frisch pürierten Tomaten, dazu Parkcafé-Brot | 4,00 € |



Bruschetta

Tomate, Zwiebeln, rote Paprika und Knoblauch in Olivenöl auf Baguettescheibe

3,80 €



Pasta - Nudelgerichte

40. Spaghetti Napoli	9,50 €
mit Cherrytomaten, Zwiebeln und frischer Tomatensoße	
41. Spaghetti Pesto-Pollo	14,50 €
tranchiertes Hähnchenbrustfilet in frischem Basilikum-Pesto und geriebenen Parmesan ²	
42. Spaghetti á la Parkcafé	17,90 €
mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen, Zwiebeln und Champignons, mit Weißwein abgelöscht mit Sauerrahmsoße ^{1,2,4}	
43. Spaghetti Scampi	17,00 €
mit Knoblauch in Tomatenpesto	
44. Spaghetti Siziliano	12,00 €
mit Tomaten-Pesto, Fetakäse ² und Knoblauch	
45. Spaghetti mit Grillgemüse	13,50 €
mit Olivenöl - vegan	
48. Penne Chef	16,50 €
mit Schweinefiletspitzen in Champignon- Sahnesoße	
49. Penne Lachs	17,50 €
gegrillter Lachs auf Nudeln in Butterweißwein Soße ^{1,2,4}	
50. Penne Serrano	15,00 €
mit Serrano-Schinken ³ mit Oliven in Tomaten-Pesto	
51. Penne Pollo	16,00 €
mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Sahnesoße	

Pasta - Nudelgerichte



Steaks und Filet vom Grill

Auf den riesigen saftigen Weiden Argentiniens werden fast ausschließlich Black Angus und Herford-Rinder gezüchtet. Wir servieren nur das zarte, wohlschmeckende Fleisch dieser Rinder

Ohne besonderen Wunsch grillen wir Ihr Steak medium.

- | | |
|--|----------------|
| 70. Rumpsteak Classic | 25,50 € |
| 250g, dazu Backkartoffel mit Sauerrahm und Parkcafé-Brot | |
| 71. Rumpsteak Gorgonzola | 26,50 € |
| 250g, dazu Basmatireis und Spinat | |
| 72. Rumpsteak Pfeffer | 27,50 € |
| 250g, mit Pfeffersauce, dazu Pommes und gebratene Zwiebeln | |
| 74. Rinderfilet Classic | 28,50 € |
| 250g, dazu Backkartoffel mit Sauerrahm und Parkcafé-Brot | |



Duroc-Schwein Tomahawk

Geschnitten wird das Duroc Tomahawk, das auch Stielkotelett genannt wird, aus dem beidseitig der Wirbelsäule verlaufenden Kotelettstrang des Schweins. Das Muskelfleisch der Lende gilt als besonders zart, was sowohl auf dem Grill als auch in der Pfanne zu besonders saftigen Ergebnissen führt.

- | | |
|--|----------------|
| 78. Duroc Tomahawk Classic | 20,50 € |
| 550g, Stielkotelett vom Duroc-Schwein, dazu Brot | |
| 79. Duroc Tomahawk Mediterran | 21,00 € |
| 550g, Stielkotelett vom Duroc-Schwein auf Grillgemüse, dazu Kartoffeln | |
| 80. Duroc Tomahawk Zigeuner | 19,50 € |
| 550g, Stielkotelett vom Duroc-Schwein mit Letscho nach Art des Hauses, dazu Pommes | |



Extra Beilagen

- | | |
|---|---------------|
| 89. Grüne Bohnen (mit Speck und Zwiebeln ³) | 4,00 € |
| 90. Beilagensalat | 2,50 € |
| 91. Bratkartoffeln | 4,00 € |
| 92. Süßkartoffel-Pommes (mit Sauerrahm-Dip) | 4,00 € |
| 95. Grillgemüse (in der Pfanne gebratenes Gemüse in Olivenöl geschwenkt) | 5,00 € |
| 96. Blattspinat | 3,00 € |
| 98. Rinderbratensoße | 4,50 € |
| 99. Remoulade Hausfrauenart | 3,00 € |
| 100. Champignonrahmsoße | 4,50 € |
| 101. Gorgonzolasoße | 4,50 € |
| 103. Pfeffersoße | 4,50 € |

2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel



Spezialitäten des Hauses

35. Bauernfrühstück nach original deutscher Art, dazu Salat	13,50 €
86. Steak au four Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse ² überbacken, dazu Pommes und Krautsalat	17,50 €
106. Veganes Gulasch Weiße Riesenbohnen geschmort, mediterran gewürzt, dazu Rotkohl und Nudelreis	16,50 €
107. Rinderroulade dazu Rotkohl und Kartoffeln	19,50 €
108. Jägerhuhn panierte Hähnchenbrust mit Champignonrahmsauce, dazu Kroketten und Krautsalat	17,50 €
109. Hamburger Schnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, dazu Pommes und Krautsalat	15,50 €
110. Original Wiener Schnitzel paniertes Kalbfleisch, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat	23,50 €
111. Huhn mediterran gegrillte Hähnchenbrust auf Grillgemüse, dazu Kartoffeln	17,50 €
112. Schweinemedallions mit Champignonsoße, dazu Kroketten und Krautsalat	18,50 €
117. Huhn Spinaci Hähnchenbrust auf Blattspinat in Gorgonzolasauce ² , dazu Basmatireis	17,50 €

Spezialitäten des Hauses

Fisch



Fischgerichte

- 123. Zanderfilet Panne** 19,50 €
paniertes Zanderfilet mit Bratkartoffeln³, hausgemachte Remoulade und Krautsalat
- 124. Zanderfilet beurre blanc** 22,50 €
gebraten auf Sahn- Weißweinsauce mit Butter, dazu Basmatireis und Krautsalat
- 128. Gegrilltes Lachsfilet** 21,50 €
auf Spinat mit hausgemachter Remoulade, Zitrone, Salzkartoffeln und Krautsalat
- 129. Lachsfilet Mediterran** 21,50 €
auf Grillgemüse, dazu Kartoffeln



Kindergерichte (nur für Kinder)

- 130. Kinderpasta** (auf Wunsch auch mit Nudelreis) 6,50 €
Spaghetti mit wahlweise Tomatensauce oder Basilikum-Pesto
- 131. Nuggets mit Pommes** 7,50 €
hausgemachte Hähnchennuggets aus dem Filet
- 132. Kinder Schnitzel** 7,50 €
kleines paniertes Schnitzel, dazu Pommes und Ketchup
- 133. Fischstäbchen mit Kartoffeln auf Spinat** 9,50 €
und Butter, dazu hausgemachte Remoulade



Dessert

- 135. Tiramisu** (hausgemacht)² 6,00 €
- 136. Eiweißchock** 6,50 €
mit Quark, Walnüssen, frischem Obst und Honig
- 137. Warmer Apfelstrudel**² (mit Vanilleeis) 6,50 €
- 138. Warmer Apfelstrudel**² (ohne Eis) 5,00 €
- 139. Frischer Obstsalat** 6,00 €
je nach Saison auf Wunsch mit Sahne und Nüssen

2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel

Für Kinder

Dessert

Kaffee und Tee

Kännchen Kaffee	5,40 €
Tasse Kaffee Crema	2,80 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppelt	4,20 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Latte Macchiato	4,20 €
Koffeinfreier Kaffee HAG	2,50 €
Cappuccino (mit oder ohne Sahne)	3,20 €
Milchkaffee	3,90 €
... mit Schuss Vanille, Mandel oder Karamell	+ 0,60 €
Glas Tee (Dallmayr)	2,80 €
(Grün, Schwarz, Hagebutte, Früchte, Pfefferminze, Kamille)	
Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Schokolade (mit Sahne)	4,00 €

Heiße Spezialitäten

Park Kaffee (Espresso mit Sambuca und Sahne)	4,50 €
Grog (von 4 cl Pott Rum)	5,00 €
Irish Coffee (Irish Whiskey, brauner Zucker und Sahne)	5,80 €
Baileys Coffee (Baileys-Creme, Sahne)	5,80 €
Café Advocant (mit Eierlikör und Sahne)	5,80 €
Café Cointreu (mit Cointreu und Sahne)	5,80 €
Café Correta (mit Weinbrand und Sahne)	5,80 €
Café Venezia (mit Amaretto, Sahne und Zimtstaub)	5,80 €
Russische Schokolade (mit Wodka, Sahne und Schokoraspeeln)	5,80 €
Schoko Advokant (mit Eierlikör und Sahne)	5,80 €
Schoko Havanna (Myer's Rum und Sahne)	5,80 €
Schoko Baileys (mit Baileys-Creme und Sahne)	5,80 €
Schoko Roma (mit Amaretto und Sahne)	5,80 €

Aperitif 5 cl

Martini Bianco, Rosso, Rose, Dry	5,50 €
Campari	5,00 €
Ouzo 12 on the Rocks	5,00 €

Erfrischungsgetränke

Coca-Cola ¹ zisch-frisch-Flasche	0,2 l 2,80 €	0,4 l 3,90 €
Coca-Cola light ^{1,8} zisch-frisch-Flasche	0,2 l 2,80 €	0,4 l 3,90 €
Fanta ¹ zisch-frisch-Flasche	0,2 l 2,80 €	0,4 l 3,90 €
Sprite ¹ zisch-frisch-Flasche	0,2 l 2,80 €	0,4 l 3,90 €
Bonaqua (Tafelwasser)	0,2 l 2,50 €	0,4 l 3,50 €
Ice Tea Zitrone	0,2 l 2,50 €	0,4 l 3,50 €
Ice Tea Pfirsich	0,2 l 2,50 €	0,4 l 3,50 €
Gerolsteiner Naturell (Stilles Mineralwasser)	Fl. 0,25 l 2,80 €	
Gerolsteiner Naturell (Stilles Mineralwasser)	Fl. 0,75 l 6,50 €	
Gerolsteiner Medium	Fl. 0,50 l 5,00 €	
Gerolsteiner Mineralwasser	Fl. 0,25 l 2,80 €	
Gerolsteiner Mineralwasser	Fl. 0,75 l 6,50 €	
Vitamalz	Fl. 0,33 l 3,50 €	
Schweppes Bitterlemon ¹³	Fl. 0,25 l 2,80 €	
Schweppes Tonic-Water ¹³	Fl. 0,25 l 2,80 €	
Schweppes Ginger Ale ²	Fl. 0,25 l 2,80 €	



1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 8) mit Süßungsmitteln 13) chininhaltig

Säfte

Orangensaft		0,2 l	3,00 €
Apfelsaft		0,2 l	3,00 €
Bananennektar		0,2 l	3,00 €
Kirschnektar		0,2 l	3,00 €
Pfirsichnektar		0,2 l	3,00 €
Tomatensaft		0,2 l	3,00 €
Grapefruitsaft		0,2 l	3,00 €
Rhabarbarsaft		0,2 l	3,00 €
KiBa (Kirsch- und Bananensaftgetränk)		0,2 l	3,00 €
Saftschorle (Saft nach Wahl)	0,2 l	2,80 €	0,4 l 3,90 €

Kalte Getränke

Biere vom Fass

Erdinger Hefebier Urweisse		0,3 l	3,50 €
Erdinger Hefebier Urweisse		0,5 l	4,80 €
Radeberger		0,3 l	3,00 €
Radeberger		0,5 l	4,50 €
Alsterwasser		0,3 l	3,00 €
Alsterwasser		0,5 l	4,50 €

Flaschenbier

Heinicken		0,33 l	4,00 €
Clausthaler (alkoholfrei)		0,33 l	3,50 €
Köstritzer (Schwarzbier)		0,33 l	3,50 €
Erdinger Weissbier Kristall		0,5 l	4,80 €
Erdinger Weissbier Dunkel		0,5 l	4,80 €
Erdinger Weissbier Alkoholfrei		0,5 l	4,80 €
Schultheiss Berliner Weisse mit Schuss (rot oder grün)		0,33 l	3,90 €
Schöffelhofer Grapefruit		0,33 l	3,90 €

Cocktails

Sex on the Beach	6,50 €
Cocktailklassiker mit Orangen- und Ananassaft und der fruchtig- exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Wodka	
Pina Colada	6,50 €
Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss (enthält Haselnussextrakt)	
Swimming Pool	6,50 €
Exotisch-herber Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem perfekten Geschmacks-erlebnis aus weißem Rum, Wodka, Blue Curaçao und Kokosnuss	
Mai Tai	6,50 €
Mandel-herber Cocktail mit Orangensaft und der klassischen Geschmacks-verbinding von braunem und weißem Rum, Grenadine und Limette (enthält Mandel- und Walnussextrakt)	
Zombie	6,50 €
Cocktail mit Orangen- und Ananassaft und dem kräftigen Aroma von weißem Rum, Apricot Brandy, Grenadine und Maracuja (enthält Mandel- und Walnussextrakt)	
Tequila Sunrise	6,50 €
Fruchtig-frischer Cocktail mit dem Geschmack von Tequila, Grenadine und Orange (enthält Gluten und Schalenfrüchte)	
Long Island Ice Tea	6,50 €
Cocktailklassiker mit dem Geschmack von Wodka, Gin, Rum, Triple Sec, Zitronen- und Orangensaft plus Cola	
Virgin Colada Ohne Alkohol	5,50 €
Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem tropischen Kokosnuss-Geschmack	
Sportsman Ohne Alkohol	5,50 €
Cocktail mit Ananassaft, Maracuja-Nektar und Grenadine	

Longdrinks 4cl

Bacadi Cola ¹	6,00 €
Wodka Lemon ¹	6,00 €
Whisky Cola ¹	6,50 €
Futschi ¹	5,50 €
Gin Tonic	6,00 €
Campari Soda	5,50 €
Campari Orange	5,50 €
Spezial Longdrinks	7,50 €

1) mit Farbstoff 13) chininhaltig,

Spirituosen 2 cl

Ouzo 12	2,50 €
Wodka Gorbatschow	2,50 €
Wodka Absolut	3,00 €
Malteserkreuz	3,00 €
Kirschwasser	3,50 €
Williams-Birne	3,50 €
Doppelkorn	2,50 €
Gin	2,50 €
Grappa	3,00 €
Tequila	3,00 €

Weinbrände und Cognac 2 cl

Metaxa 5 Sterne	3,00 €
Goldkrone	2,50 €
Remy Martin	5,00 €
Vencchia Romagna	4,00 €

Whisky on the Rocks 4 cl

Jonny Walker	5,50 €
Jim Beam	5,50 €
Chivas Regal <small>12 Jahre</small>	8,00 €
Jack Daniels	7,00 €
Dimpel <small>12 Jahre</small>	8,00 €

Liköre und Magenbitter 2 cl

Pfeffi	2,50 €
Amaretto	2,50 €
Sambuca	3,00 €
Baileys 5 cl	6,50 €
Malteserkreuz	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Kleiner Feigling	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Underberg	3,00 €
Averna	3,00 €
Ramazotti	3,00 €
Batida de Coco	2,50 €
Klosterbruder	3,00 €
Kümmerling	3,00 €

PARKCAFÈ • RESTAURANT

Meisterweg 40 • 14943 Luckenwalde

Telefon: 0 33 71/40 08 41

Telefax: 0 33 71/40 33 97

www.parkcafe-restaurant.de

Sonnenterasse

Behindertengerecht ausgestattet!

Parkplätze vorhanden

Täglich geöffnet von 11.00 - 23.00 Uhr

Offene Weine Weiss

Frascati D.O.C.	0,2 l	4,50 €
Weißwein, elegant und feinwürzig im Abgang.	0,5 l	9,00 €
Italien, Campagnola, Latium, halbtrocken	1,0 l	17,00 €
Soave D.O.C.	0,2 l	4,50 €
Angenehm leichter, feiner Wein, spritzig, erfrischend,	0,5 l	9,00 €
von schöner Struktur. Italien, Campagnola, Veneto, trocken	1,0 l	17,00 €
Pinot Grigio I.G.T.	0,2 l	4,50 €
Besonders frischer Grauburgunder von angenehmer Leichtigkeit,	0,5 l	9,00 €
sehr schön durch die klare Struktur. Italien, Campagnola,	1,0 l	17,00 €
Veneto, trocken		
Chardonnay I.G.T.	0,2 l	5,00 €
Gebietstypischer Chardonnay, ausgestattet mit geballter Kraft und	0,5 l	10,00 €
zahlreichen Extrastoffen, herbfrischer Wein.	1,0 l	19,50 €
Italien, Campagnola, Veneto, trocken		
Frizzantino	0,2 l	4,50 €
Fruchtiger Weißwein aus der Emilia Romagna, mit leichter Perlung	0,5 l	9,00 €
und angenehmer Lieblichkeit. Italien, Campagnola, Emilia Romagna	1,0 l	17,50 €

Offene Weine Rosé

Bardolino Chiaretto	0,2 l	5,00 €
Jugendlicher, feiner Wein mit angenehm fruchtigem Bukett nach	0,5 l	10,00 €
Veilchen und Rosen, schöne frische Art. Italien, Villa Romanti, Veneto	1,0 l	19,50 €

Offene Weine Rot

Cabernet Sauvignon Caliterra	0,2 l	5,00 €
Intensives Bukett, wenig, rund mit viel Charakter und Spiel, elegant,	0,5 l	10,00 €
harmonisch. Chile, Weingut Caliterra	1,0 l	19,50 €
Merlot del Veneto I.G.T.	0,2 l	5,00 €
Frischer, angenehm leichter Wein, im Geschmack dezent und würzig,	0,5 l	10,00 €
angenehme Struktur, dezenter Abgang. Italien, Campagnola, Toscana	1,0 l	19,50 €
Chianti D.O.C.G. I Grotti	0,2 l	5,00 €
Markant fruchtiger und jugendlicher Chianti mit guter Struktur und	0,5 l	10,00 €
feinem Veilchenbukett, angenehmer Nachhall. Italien,	1,0 l	19,50 €
Campagnola, Toscana		
Bardolino Classico	0,2 l	5,50 €
Wein mit angenehmer Leichtigkeit und Frische, geprägt von	0,5 l	10,00 €
rassiger Säure und fruchtigen Aromen. Italien, Fratelli Zeni, Venetien	1,0 l	16,50 €
Lambrusco	0,2 l	4,50 €
Kraftvoller, fruchtiger Rotwein aus der Emilia Romagna, mit leichter	0,5 l	9,00 €
Perlung und angenehmer Lieblichkeit. Italien, Campagnola,	1,0 l	17,50 €
Emilia Romagna		

Weinschorle	0,2 l	4,50 €
mit Wein nach Wahl	0,5 l	9,00 €
	1,0 l	16,50 €

Flaschenweine

Marqués de Cáceres - Rot (trocken)	0,75 l Fl.	25,00 €
---	------------	----------------

Schon seit 3000 Jahren wird im Norden Spaniens, in der Region Rioja, Wein angebaut und bereitet. Die bodega Marqués de Cáceres wurde erst 1970 in Cenicero gegründet. Von ihr gingen innovative Impulse für das Schaffen einer völlig neuen Art von Weinen durch Weiterentwicklung der traditionellen Weinbereitung aus.

Santorini - Weiss (trocken)	0,75 l Fl.	25,00 €
------------------------------------	------------	----------------

Die einzigartige Kykladeninsel Santorini bietet auf Grund ihres vulkanischen Bodens die ideale Voraussetzung für den Anbau einer der edelsten weißen Rebsorten im Mittelmeer, der Assyrtiko. Santorini Boutari hat eine leuchtende Farbe, ein delikates Aroma, einen vollen Geschmack und einen angenehmen Abgang.

Schaumweine

Glas Sekt halbtrocken	0,1 l	3,50 €
Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken oder lieblich	0,75 l Fl.	19,50 €
Moët & Chandon Champagner	0,75 l Fl.	59,00 €
Italienischer Prosecco	0,75 l Fl.	25,00 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,00 €

Wir haben verschieden große Räume für Feierlichkeiten bis zu 110 Personen.

Im Sommer kann natürlich unsere große Sonnenterrasse einbezogen werden.

Wintergarten für bis zu 35 Personen
Großer Saal für bis zu 70 Personen

Parkcafé
 RESTAURANT

...mitten im Stadtpark!

www.parkcafe-restaurant.de