

***Herzlich Willkommen in unserer  
“Friesischen Botschaft”***

***Ein gemütlicher Ort zum Essen,  
Trinken & Klönen***

***Unser maritimes Flair besticht  
mit guten Steaks  
und ausgewählten Fischgerichten.***

***Bitte bringen Sie etwas Zeit mit – wir  
kochen Frisch und mit Liebe.***

***Unser Restaurant “Friesische Botschaft  
ist täglich von 17 bis 22 Uhr geöffnet,  
Küche bis 21 Uhr.***

***Guten Appetit wünscht***

***Ihr Parkhotel-Team!***

***Grünzeug  
quer durch den Gemüsegarten      klein/groß  
Ofenfrisches Baguette inklusive***

**Salat Bowl** 5,30 € / 10,00 €

**Salat “Americano”**  
mit gebratenen Rindersteakstreifen 9,90 € / 17,50 €

**Salat “Queso”**  
Hirtenkäse<sup>g</sup>  
Kürbiskernpesto<sup>h</sup> & Kernöl 6,90 € / 11,50 €

**Salat “Alexis” griechischer Art**  
Oliven<sup>3</sup>, Zwiebeln und geriebener Hirtenkäse<sup>g</sup> 7,90 € / 13,90 €

***Suppen***

**Tomatensuppe** 4,90 €  
mit Mozzarella<sup>g</sup> & Croûtons<sup>a</sup>

**Kürbis-Ingwersuppe** 5,90 €  
mit Kokosmilch & Purple Curry

## *Fleisch & Geflügel*

**Vogtländischer Sauerbraten** 14,90 €  
mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl und Klößen

**Rinderbäckchen zart geschmort** 14,90 €  
mit kräftiger Wurzelgemüse-Jus, Rotkohl und Klößen

**Hamburger Schnitzel<sup>a</sup>** 13,50 €  
Spiegelei<sup>cg</sup>, Steak House Pommes

**Steinpilznudeln** 13,50 €  
mit Hähnchenbruststreifen und Steinpilzen  
in Sahnesoße, Parmesan <sup>ag</sup>

**Spare Ribs vom Schwein ca. 500 g** 14,90 €  
mit BBQ-Kruste und Bratkartoffeln

**Hüftsteak 250 g** 24,90 €  
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Steak House Pommes

**Rinderfiletsteak 200 g** 34,90 €  
mit Kräuterbutter, Grillgemüse, Ofenkartoffel & Kräuterdip

## *Fisch*

**Zanderfilet<sup>ad</sup> mit Ofenkürbis** 17,90 €  
Butterreis

**Lachsfilet gegrillt<sup>ad</sup>** 15,90 €  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark<sup>g</sup>, Salat

**Fischteller „Roter Sand“<sup>ad</sup>** 18,90 €  
Filets von Lachs, Heilbutt & Zander  
mit Kirschtomaten, Champignons  
, Zuckerschoten,  
Orangen-Pfefferbutter<sup>g</sup>, Nudeln<sup>ac</sup>

**Heilbuttfilet in Kräuter-Eihülle<sup>acd</sup>** 17,90 €  
Blattspinat, Sauce Hollandaise<sup>c</sup>, Reis

## *Vegetarisch*

**Ruccola-Gnocchi<sup>2g</sup>** 12,90 €  
halbgetrocknete Tomaten, Ruccola,  
Pecorino<sup>g</sup>

## *Vegan*

**Grünes Thaicurry<sup>2</sup>** 14,90€  
buntes Gemüse, Kokosmilch, Basmatireis

## *Dessert*

**Schokoladensoufflée** 6,90€  
flüssiger Kern, Vanille-Eis

**Crème brûlée** 4,90 €  
mit karamellisiertem Rohrzucker

**Mousse au chocolat** 6,90€  
Vanille-Eis

## *Für Kinder*

**Schnitzel<sup>a</sup>** 7,50€  
Pommes Frites, gesunder Ketchup<sup>i</sup>

**Nudeln<sup>ac</sup>** 5,50€  
Tomatensoße, Reibekäse

**Pommes frites** 5,00€  
gesunder Ketchup<sup>i</sup>

**Süßkartoffel-Pommes** 6,50€  
Zimtucker, Apfelmus<sup>3</sup>

## *Heißgetränke*

Tasse Kaffee 2,50€  
Pott Kaffee 3,90€  
Espresso 2,50€  
doppelter Espresso 4,00€  
Cappuccino 2,80€  
Milchkaffee 3,60€  
Latte macchiato 3,60 €  
Heiße Schokolade 3,50€  
Bio Tee 0,4l 3,50€

in unserer separaten Tee Karte

0,75 l 5,90 €

### Bier vom Fass

Sternquell Pils <sup>a</sup> 0,3 l 2,90 €

Sternquell Pils <sup>a</sup> 0,4 l 3,80 €

Jever Pils <sup>a</sup> 0,3 l 2,90 €

Jever Pils <sup>a</sup> 0,4 l 3,80 €

Kapuziner Hefeweizen hell <sup>a</sup> 0,3 l 2,90 €

Kapuziner Hefeweizen hell <sup>a</sup> 0,5 l 4,70 €

Sternquell Schwarzbier <sup>a</sup> 0,3 l 2,90 €

Sternquell Schwarzbier <sup>a</sup> 0,4 l 3,80 €

Radler/Diesel <sup>a</sup> 0,3 l 2,90 €

Radler/Diesel <sup>a</sup> 0,4 l 3,80 €

### Flasche 0,5 l

Cola-, Kirsch-, Bananen-Weizen <sup>a</sup> 4,90 €

Jever fun, friesisch herb, alkoholfrei <sup>a</sup> 4,00 €

Kapuziner Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup> 4,00 €

### Erfrischungen aus dem Hause

#### Bad Brambacher Mineralquellen

Bad Brambacher Gourmet Mineralwasser  
Spritzig, Medium oder Naturell 0,25 l 2,20 €

Bad Brambacher Cola <sup>1 6 11</sup>, Zitrone, Orange <sup>1 2 6 7</sup>  
0,2 l 2,60 €  
0,4 l 3,70 €

Tonic Water <sup>12</sup>, Bitter Lemon, Ginger Ale  
0,25 l 2,70 €

Thomas Henry Tonic Water <sup>12</sup> 0,2 l 2,70 €

### Granini Fruchtsäfte & Nektare

Orange, Apfel, Banane, Kirsche,  
Johannisbeere, KIBA,  
0,2 l 3,00 €  
0,4 l 5,10 €

**PROVIANT Bio-Limonade** 0,33 l 3,70 €

Apfelschorle  
Rhabarber

### RAUCH – EISTEE

mit schwarzem Tee gebrüht 0,33 l 3,70 €  
Pfirsich  
Zitrone

## Digestif 2 cl

Cognac Remy Martin	3,50 €
Grappa di Prosecco Nonino	4,10 €

Brände aus der  
Meissener Spezialitätenbrennerei  
Prinz zur Lippe

Apfelbrand	4,00 €
Williams Birnenbrand	4,00 €
Schlehengeist (Wildpflaume)	3,80 €
Quittenbrand	5,00 €
Süßkirschbrand "Dollenseppler"	5,00 €
Walnuss-Geist	5,00 €

## Spirituosen 2 cl

Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €
Absolut Vodka	2,50 €
Malteser Kreuz Aquavit	2,50 €
Jubiläumsakvavit	2,50 €
Linie Akvavit	2,70 €
Finsbury Gin	2,50 €

## Whisk(e)y 2 cl

Jim Beam, Bourbon	2,50 €
Laphroaig Islay Single	
Malt Scotch Whisky 10 years	5,50 €
Paddy, Irish	2,50 €
Jameson, Irish	2,90 €
Chivas Regal 12 years	4,20 €
The Macallan	
Single Highland Malt 12 y.	5,50 €

## Liköre & Bitter 2 cl

Friesengeist Brennend serviert	2,90 €
Reichenbacher Kräuter Zill & Engler	2,50 €
Reichenbacher Grünbitter	2,50 €
Jägermeister	2,50 €
Becherovka	2,50 €
Radeberger Bitter	2,50 €
Fernet Branca	2,50 €
Underberg	2,50 €
Kümmerling	2,50 €
Ramazzotti	2,50 €
Küstennebel	2,50 €

## offene Weine 0,2 l

### Weißwein

11 ° Fischwein Cuvée trocken 6,30 €  
Weiß- und Grauburgunder Pfalz

Bacchus halbtrocken 5,60 €  
Rheinhessen

Gewürztraminer lieblich 5,60 €  
Rheinhessen

Thüringer Riesling trocken 6,80 €  
Bad Sulza

Weißwein Cuvée Edition Meissen 6,80 €  
Meißner Weinhaus, Sachsen

Chardonnay trocken 5,80 €  
Südfrankreich

### Rosé

Südafrika Danie de Wet trocken 6,20 €

Cuvée Rosé 6,80 €  
trocken, Weingut Karl May, Rheinhessen

## Rotwein

Appassimento I.G.P. Puglia Primitivo 6,00 €  
Grand Maestro, Italien trocken

Australian Shiraz-Cabernet 6,50 €  
trocken, Lindemans

**Aus Qualitätsgründen bieten wir Ihnen in der warmen Jahreszeit ausschließlich Rotweine in der 0,25 Literflasche als Alternative zum offenen Schoppen an. So gewährleisten wir auch bei hohen Außentemperaturen einen frisch geöffneten Wein ohne Qualitätsverlust. Flaschenweine stehen selbstverständlich zur Verfügung.**

Krems Blauer Zweigelt trocken 5,80 €  
Weingut Krems, Österreich, vollmundig und fruchtig mit Aromen reifer Beeren

Vinision Dornfelder halbtrocken 5,80 €  
delikates Bukett nach Waldfrüchten, voll im Trunk und weich im Nachhall, Rheinhessen

Saale-Unstrut Portugieser 7,90 €  
Qualitätswein trocken  
Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, der kleine „Sachse“, kräftig und samtig mit der Frucht von reifen Beeren und Pflaume in einer feinwürzigen Struktur

## Weißwein 0,75 l

### 11 ° Fischwein Cuvée trocken 24,00 €

Weingut Pfaffmann Pfalz, Rassig und spritziges Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder mit einer animierenden Aromenfülle von Äpfeln, Pfirsichen und exotischen Früchten mit diesem herrlichen Hauch nach Zitrus im saftigen Geschmack. Frisch und feinmineralisch.

### Flomborner Feuerberg

#### Bacchus halbtrocken 21,00 €

Qualitätswein, Weingut Bernhard Räder, Rheinhessen

### OberflörsheimerBlücherpfad

#### Gewürztraminer 21,00 €

Spätlese lieblich, Weingut Bernhard Räder, Rheinhessen

### Thüringer Riesling trocken 26,00 €

Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut

### Chardonnay trocken

#### Vanel Sieur d'Arques 21,00 €

Languedoc, Südfrankreich. Kräftiges Aroma nach feinen Kräutern, etwas Birne und Melone mit leicht buttrigen Anklängen. Am Gaumen saftig, fruchtig mit exzellenter Struktur und schöner Säure mit erfrischender Länge.

### Schloß Proschwitz Cuvée Clemens 30,00 €

Qualitätswein trocken, VDP Gutswein Schloß Proschwitz Prinz zur Lippe Meißen

Hellgelb mit weiß-grünen Reflexen leuchtet der Wein im Glas und duftet nach weißen Johannisbeeren, Bananen und Limetten. Am Gaumen wirkt er cremig. Ihr Aromenpotpourri von Apfelkompott, reifen Nektarinen, Bananen, Stachelbeeren und Aprikosen ist herrlich fruchtig und macht Lust auf mehr.

## Rosé 0,75 l

### Südafrika de Wet Rosé 24,00 €

Runder, vollen Körper, Aromen von Erdbeere und tropischen Früchten. Tutti Frutti.

### Cuvée Rosé 27,00 €

Qualitätswein trocken, Weingut Karl May, Rheinhessen  
Gebettet in ein leichtes Säurepolster erstrahlt hier burgundertypische Fruchtcompetenz.

## Rotwein 0,75 l

### Thüringer Cabernet Dorsa trocken 28,00 €

Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut

## Montepulciano d´Abruzzo

Masciarelli 28,00 €

Sehr sortentypisch mit würzig-pfeffriger Art, Aromen von Kirschen, Heidelbeeren und etwas Kakao, ein eher eleganter und femininer Rotwein aus Italiens Süden. 2 Gläser im Gambero Rosso. Für den Weinbau in den Abruzzen gilt Masciarelli bereits seit gut 30 Jahren als Pionier.

Crianza Tempranillo Barrique 37,00 €

Bodegas Izadi, Spanien

14 Monate im Barrique (amerikanische Eiche) gereift. Ein kräftiger und ebenso geschmeidiger Tempranillo mit komplexen

Aromen von reifen Brombeeren und Schlehen, Schwarztee, Zigarrenkiste, weißen Blüten und süßen Gewürzen wie Nelke und Vanille. Der Gaumen ist geprägt durch ein mundfüllendes und samtiges Tanningerüst, das von der Intensität der Aromen und dem Fruchtextrakt perfekt balanciert wird - ein ausgewogener, komplexer und geschliffener Rioja mit Reifepotential.

Kaapzicht Shiraz trocken 45,00 €

Kaapzicht Estate, Südafrika

Einer der wohl besten Shiraz aus Südafrika. Kräftig mit intensiven Würznoten und feinen langanhaltenden Fruchtnoten, getragen von eleganten süßlichen Tanninen. Ein aromatischer robuster Roter fein selektiert mit Temperament.

## Aperitif

### Prickler

SETTE Cuvée Millesimato 0,1 l 4,50 €  
Spumante Bianco Extra Dry, Italien

YUZU SAKE Sprizz 0,2 l 6,90 €  
Japanischer Sake trifft YUZU Saft  
(japanische Zitrusfrucht)  
gespritzt mit Sekt und Mineralwasser  
herrlich erfrischend!

Scavi & Ray Piccolo 0,2 l 5,90 €

- Prosecco Frizzante
- Sprizzione
- HUGO

Martini extra dry, bianco, rosso 0,05 l 4,00 €

Sherry Fino, medium 0,05 l 4,00 €

Graham´s Late Bottled Vintage Port 0,05 l 4,50 €

Haustrunk alkoholfrei 0,2 l 5,50 €  
Geeiste Brombeeren mit Johannisbeersaft,  
Bitter Lemon und Minzflavor – lecker!



## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1**= mit Farbstoff
- 2**= mit Konservierungsstoff
- 3**= mit Antioxidationsmittel
- 4**= mit Geschmacksverstärker
- 5**= geschwefelt /
- 6**= mit Süßungsmittel
- 7**= mit Phosphat
- 8**= geschwärzt
- 9**= mit Nitritpökelsalz
- 10**= enthält eine Phenylalaninquelle
- 11**= koffeinhaltig
- 12**= chininhaltig

## Kennzeichnungspflichtige Allergene

- a.** Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
- b.** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c.** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d.** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e.** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f.** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g.** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h.** Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- i.** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j.** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l.** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- m.** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n.** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.