

PARK  
RESTAURANT  
BREMEN

*Vorspeisen*

<i>Kaninchenfilet</i>	35
<i>Culatello   Aubergine   Schafgarbe   Pimpernelle</i>	
<i>Hummer</i>	43
<i>Melone   Gurke   Zitronenthymian</i>	
<i>Spargel</i> <i>vegan</i>	32
<i>Passionsfrucht   Kerbel   Paprika</i>	

*Zwischengang*

<i>Champagner-Kutteln</i>	37
<i>Spargel   Kartoffelpüree   Trüffel</i>	
<i>Gelbschwanzmakrele</i>	37
<i>Boudin noir   grüne Erdbeeren   langer Pfeffer</i>	
<i>Räuchermandel - Risotto</i> <i>vegan</i>	32
<i>Espresso   Lauch   rote Zwiebel</i>	

PARK  
RESTAURANT  
BREMEN

*Hauptgang*

<i>Australisches Rinderfilet</i>	54
<i>Ratatouille   Kartoffelteig-Ravioli   Pilze</i>	
<i>Heilbutt</i>	62
<i>Erbsen   Zitrone   Salatherzen   Kaviar</i>	
<i>Morcheln <i>vegan</i></i>	48
<i>Tortellini   Bärlauch   Sellerie</i>	

*Dessert*

<i>Époisses de Bourgogne</i>	24
<i>Graubrot   Feige</i>	
<i>Erdbeeren</i>	24
<i>Basilikum   Tonkabohne</i>	
<i>Rhabarber <i>vegan</i></i>	24
<i>Zitronenmelisse   Yuzu</i>	

*als 3-Gang Menü 99 €*

*als 4-Gang Menü 125 €*

*als 5-Gang Menü 140 €*

*als 6-Gang Menü 155 €*

*3-Gang Weinbegleitung 58 €*

*4-Gang Weinbegleitung 68 €*

*5-Gang Weinbegleitung 78 €*

*6-Gang Weinbegleitung 88 €*

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

PARK  
RESTAURANT  
BREMEN

*starters*

*Rabbit Fillet* 35  
*Culatello | Eggplant | Yarrow | Burnet*

*Lobster* 43  
*Melon | Cucumber | Lemon Thyme*

*Asparagus* *vegan* 32  
*Passion Fruit | Chervil | Bell Pepper*

*entrées*

*Champagne Tripe* 37  
*Asparagus | Mashed Potatoes | Truffle*

*Yellowtail Horse Mackerel* 37  
*Boudin noir | Green Strawberries | Long Pepper*

*Smoked Almond Risotto* *vegan* 32  
*Espresso | Leek | Red Onion*

PARK  
RESTAURANT  
BREMEN

*main courses*

<i>Australian Beef Fillet</i>	54
<i>Ratatouille   Potato Dough Ravioli   Mushrooms</i>	
<i>Halibut</i>	62
<i>Peas   Lemon   Lettuce Hearts   Caviar</i>	
<i>Morels</i> <i>vegan</i>	48
<i>Tortellini   Wild Garlic   Celery</i>	

*desserts*

<i>Époisses de Bourgogne</i>	24
<i>Rye Bread   Fig</i>	
<i>Strawberries</i>	24
<i>Basil   Tonka bean</i>	
<i>Rhubarb</i> <i>vegan</i>	24
<i>Lemon balm   Yuzu</i>	

<i>3 course menu</i>	<i>99 €</i>	<i>3 course wine pairing</i>	<i>58 €</i>
<i>4 course menu</i>	<i>125 €</i>	<i>4 course wine pairing</i>	<i>68 €</i>
<i>5 course menu</i>	<i>140 €</i>	<i>5 course wine pairing</i>	<i>78 €</i>
<i>6 course menu</i>	<i>155 €</i>	<i>6 course wine pairing</i>	<i>88 €</i>

All prices in Euro including taxes and VAT. Information on ingredients in our food, which can cause allergies or intolerances, can be obtained on request from our service staff.