



PARKHOTEL

BREMEN

*Willkommen
in unserer Kuppelhalle –
dem Wohnzimmer Bremens*

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.

Vorspeisen

Rindercarpaccio 22

Kirsche | Balsamico | Mimolette | Erbsenkresse

Büffelmozzarella vegetarisch 18

Bunte Tomate | Basilikum | Rucola

Caesar Salat 17

Grana Padano | Kirschtomate | Croûton

junger Blattsalat vegan 14

Hausdressing | Pfirsich | Radieschen

Chef Salat 17

Hausdressing | gekochtes Ei | Honig Backschinken | Gouda

Salate wahlweise mit:

Rinderfiletstreifen + 18

Garnele + 4 / Stück

Pfifferlinge + 12

Suppe

Zweierlei Melonen Kaltschale **vegetarisch** 13
Feta | Minze

Tomaten Kalbsconsomme 13
Fagottini | Pinienkerne

Snacks

Pastrami Sandwich 24
Roggenbrot | BBQ-Sauce | Frischkäse | Cole Slaw | Pommes Frites

Avocado Sandwich **vegan** 24
Räuchertofu | getrocknete Tomate | Romana Salat | Pommes Frites

Pommes Frites **vegan** 8
Trüffel Mayonnaise

Hauptgerichte

Tagliatelle <i>vegan</i>	24
<i>Basilikumrahm getrocknete Tomate Zucchini</i>	
Rinderoulade	32
<i>warmer Rotkohlsalat Serviettenknödel</i>	
Lammrücken	38
<i>Salbeijus Aubergine gegrillter Romana Salat</i>	
Wolfsbarsch und Riesengarnele	36
<i>Krustentiersauce grüner Spargel Kartoffelstampf</i>	
Kalbsschnitzel	38
<i>Röstkartoffel Gurkensalat Preiselbeere</i>	

Pfifferlinge

Karamellisierter Ziegenkäse <i>vegetarisch</i>	19
<i>Pfifferlinge Pfirsich-Chutney junger Blattsalat</i>	
Pfifferlings Cremesuppe <i>vegan</i>	14
<i>Croûton</i>	
Pfifferlings Tagliatelle <i>vegan</i>	27
<i>Rahmsauce Frühlingslauch</i>	
Rinderfiletstreifen	39
<i>Pfifferlingsrahm Speck grüne Bohnen Kartoffelgratin</i>	

Desserts

<i>Crème Brûlée</i> von weißer Schokolade vegetarisch	17
<i>Glasierte Pfirsiche Erdbeersorbet</i>	
<i>Sorbet Variation</i> vegan	15
<i>Erdbeersorbet grünes Apfelsorbet Zitronensorbet Melonensorbet</i>	
<i>Parkhotel Eisbecher</i> vegetarisch	15
<i>Joghurteis Erdbeersorbet Rote Grütze Topfen-Espuma gebrannte Mandel</i>	
<i>Kugel Crèmeeis</i> vegetarisch	4,5
<i>Schokolade Vanille Joghurt</i>	
<i>Kugel Sorbet</i> vegan	4,5
<i>Erdbeere grüner Apfel Zitrone</i>	
<i>Eiskaffee</i> vegetarisch	11
<i>Vanilleeis Schlagsahne</i>	
<i>Eisschokolade</i> vegetarisch	11
<i>Vanilleeis Schlagsahne</i>	



Gönnen Sie sich einen besonderen Genuss! Entdecken Sie unsere exquisite Praline, die mit viel Liebe und Hingabe von unserem talentierten Pâtissier im Parkhotel Bremen kreiert wurde.

Diese delikate Praline vereint die feinen Aromen von Orangenlikör, Nougat und Marzipan. Hergestellt aus edelsten Zutaten und mit aufwendiger Handwerkskunst gefertigt, ist dieses Meisterwerk ein Erlebnis, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Goldene Praline mit Champagner (0,1l Laurent Perrier) EUR 33,00

Goldene Praline mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl EUR 19,00

Übrigens, unsere hausgemachten Pralinen gibt es auch zum Mitnehmen in praktischer 4er oder 10er Geschenkverpackung.

Heißgetränke

Café Crème		4,9
Espresso		4,3
Doppelter Espresso		5,9
Cappuccino		5,5
Milchkaffee		5,7
Latte Macchiato		5,9
Heiße Schokolade		6,5
Erlesene Teeauswahl von ALTHAUS	Kännchen	9,5

Biere

HAAKE BECK Kräusen 0,3l		4,9
Radeberger alkoholfrei 0,33l		4,6
Radeberger 0,3l		4,6
Radeberger 0,4l		5,5
Schöffelhofer Weizen naturtrüb 0,5l		6,5
Schöffelhofer Weizen naturtrüb (alkoholfrei) 0,5l		6,5

Softgetränke

Vilsa medium oder naturell Wasser 0,25l	3,7
Vilsa medium oder naturell Wasser 0,75l	8,9
Coca Cola, Fanta, Sprite, versch. Säfte 0,2l	3,9
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2l	4,5

Iced Tea by ALTHAUS 0,3l	4,5
----------------------------	-----

Aperitif

Aperol Sprizz	12,5
Campari Sprizz	12,5
Thyme Sprizz	12,5
Lillet Wildberry	12,5
Hugo	12,5
Kir Royal	23

Champagner

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 0,1l	21
Laurent-Perrier Rosé Brut 0,1l	25

Crémant

Bouvet Ladoubay Cuvée excellence, AC 0,1l	12
Bouvet Ladoubay Rosé Brut, AC 0,1l	14

Cocktail Selection

Negroni	13
Espresso Martini	13
Gin Diamond	14
Moscow Mule	12,5
Solero	12,5
Mai - Tai	14,5
Pina Colada	12,5
Whiskey Sour	14
Ipanema (alkoholfrei)	8,5

Weißweine

Riesling, trocken 13

Schloss Vollrads | Deutschland – Rheingau | 0,2l

ausdruckstarkes Bukett, Noten von Pfirsich und Äpfeln, vielschichtige Mineralität, sehr dezente Säure, elegant, sehr harmonisch

Sauvignon Blanc Granit, trocken 14

Schloss Ortenberg | Deutschland - Baden | 0,2l

*In der Nase zeigt er die Aromen von Maracuja und Stachelbeeren.
Im Mund entfaltet er eine gehaltvolle Struktur mit einer erfrischenden Säure.*

Grauburgunder, trocken 13

Winzergen. Burkheim | Deutschland - Baden | 0,2l

würziges Bukett, fruchtige Art, körperreich

Rosé

Spätburgunder Rosé, trocken 12

Bercher | Deutschland – Baden | 0,2l

Elegante Fruchtnoten nach Quitte, Himbeere, und Johannisbeergelée, auch leicht Karamell sowie pflanzliche Nuancen. Milder Charakter am Gaumen.

Rotweine

Incognito Cuvée QbA, trocken 14

Philipp Kuhn | Deutschland- Pfalz | 0,2l

feiner Duft nach Schwarzkirschen, elegant und samtig,
feine Röstaromen, langanhaltend

Spätburgunder, trocken 13

Weingut Bercher | Deutschland – Baden | 0,2l

intensiver Duft nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Pflaume, leichte
Röstaromen mit Karamellnoten, angenehm leichte Tanninstruktur

Château Les Belles Murailles AC, trocken 13

Earl Manaud-Gubbert | Frankreich – Gironde | 0,2l

Reif mit komplexen, fruchtigen Aromen von schwarzen Beeren.

Fragen Sie gerne nach unserer umfangreichen Weinkarte.

PARK RESTAURANT

BREMEN

Genießen Sie besondere kulinarische Momente mit unserem Küchenchef Frank Seyfried. Nach verschiedenen Stationen in 5 Sterne Hotels und Gourmetrestaurants, ist der gebürtige Schwabe seit Juni 2024 Chef de Cuisine im Parkhotel Bremen und kocht exklusiv für Sie im Park Restaurant.

Eine HOMMAGE an die feine regionale Küche, inspiriert von mediterranen Einflüssen, die mit viel Liebe zum Detail und Kreativität zubereitet wird. Begleitet werden diese kulinarischen Köstlichkeiten von einer erlesenen Auswahl an Weinen, die perfekt auf unsere Gerichte abgestimmt sind.

Reservieren Sie jetzt gleich, das Park Restaurant ist mittwochs bis samstags von 18:00 bis 21:00 Uhr geöffnet.



Parkhotel Bremen | Im Bürgerpark | 28209 Bremen
Tel.: +49 421 3408-0 | Fax: +49 421 3408-602
E-Mail: info.bremen@hommage-hotels.com | www.hommage-hotels.com
HOMMAGE Hotel in Bremen Betriebs GmbH | Aachener Straße 1051 | 50858 Köln
Amtsgericht Köln: HRB 78564 | USt-IdNr.: DE290001480
Geschäftsführer: Stefanie Brandes, Robertus Bruijstens | Vorsitzender des Aufsichtsrats: Dirk Iserlohe