Wir renovieren unsere große Küche für Sie!

Unser Speisenangebot in der Übergangsphase der Küchenrenovierung:

Speisekarte

ab 11.30 Uhr – 16.00 Uhr

Flädlesuppe mit Baguette **6,50 €**

Kleiner bunter Beilagensalat **6,50 €**
verschiedene Blattsalate |Tomate| Gurke| Paprika |
Mango-Balsamico-Dressing | Baguette

Großer bunter Frühlingssalat „Parkhotel“ **11,80 €**
verschiedene Blattssalate |Tomate| Gurke| Paprika |
Mango-Balsamico-Dressing | Baguette
|zzgl. Hähnchenbruststreifen **5,50 €**
|zzgl. geräucherter Forelle **5,90 €**
|zzgl. bardierter Ziegenkäse **4,90 €**

Panini „Schwarzwälder Art“ **12,50 €**
Schwarzwälder Schinken | Münstertaler Käse | bunte Salatbeilage

Panini „Mediterran“ **11,50 €**
gefüllt mit Pesto | Tomaten und Mozzarella | bunte Salatbeilage

Currywurst „Markgräflerland“
Riesencurrywurst | hausgemachte Currysauce
| mit Brötchen **8,80 €**
| mit Pommes frites **10,50 €**
| mit Süßkartoffel – Pommes **11,50 €**

Käsespätzle **13,80 €**
mit Bergkäse | Röstzwiebeln | bunte Salatbeilage

Elsässer Wurstsalat **9,50 €**
Fleischwurst | Essig, Öl, Senf | Gewürzgurke & Zwiebeln |
Emmentaler Käse | Bauernbrot

5 Schwarzwälder Tapas **13,50 €**
Bauernbrot

Portion Pommes frites „Rot/Weiß“ **4,50 €**

Hausgemachte frische Waffeln

|mit Puderzucker	**3,90 €**
|mit Puderzucker und Sahne	**4,80 €**
|mit Apfelkompott und 1 Kugel Vanilleeis	**7,80 €**
|mit Banane | 1 Kugel Vanilleeis | Schokosauce| Schokoflocken	**9,50 €**
|mit heißen Kirschen	**6,50 €**
|mit frischen Erdbeeren	**7,80 €**
|zzgl. Port. Sahne	**1,00 €**

Torten und Blechkuchen nach Tagesangebot (11.30 Uhr – 17.00 Uhr)
Wir backen täglich frisch, so dass unser Kuchenangebot ständig wechselt.
Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten.

Abendkarte ab 17.30 Uhr

Suppe & Vorspeisen

Flädlesuppe mit Baguette **6,50 €**

Karotten – Ingwersuppe mit Baguette **8,50 €**
|zzgl. 1 Röllchen von der geräucherten Forelle

Tatar von der geräucherten Forelle **11,80 €**
auf Pumpernickel | Salat-Bouquet

Salate

Kleiner bunter Beilagensalat **6,50 €**
verschiedene Blattsalate |Tomate| Gurke| Paprika |
Mango-Balsamico-Dressing | Baguette

Großer bunter Frühlingssalat „Parkhotel“ **11,80 €**
verschiedene Blattssalate |Tomate| Gurke| Paprika |
Mango-Balsamico-Dressing | Baguette

|zzgl. Hähnchenbruststreifen	**5,50 €**
|zzgl. geräucherter Forelle	**5,90 €**
|zzgl. bardierter Ziegenkäse	**4,90 €**

Hauptgerichte

Ochsenbäckchen „vom badischen Weiderind“ **22,50 €**
Süßkartoffelstampf | buntes Gemüse

Wildgulasch „aus heimischen Wäldern“ **23,50 €**
Feines Wildbret | Semmelknödel | Rahmspitzkohl

5 Schwarzwälder Tapas **13,50 €**
Bauernbrot

Käsespätzle **13,80 €**
mit Bergkäse | Röstzwiebeln | bunte Salatbeilage

Schnitzel „Wiener Art“
Pommes frites | Beilagen-Salat oder **16,50 €**
Spätzle | Champignonrahmsauce | Beilagen-Salat **19,50 €**

Desserts zur Abendkarte

Schwarzwaldbecher **8,50 €**
Quark | Kirschen | Crumble | Schokoflocken

Apple – Crumble **7,50 €**
mit Vanilleeis

Schwarzwälder Törtchen **6,80 €**

Wir bitten außerdem um Verständnis, dass es während der Küchenrenovierung Abweichungen im Angebot und bei den Öffnungszeiten geben kann.

Vielen Dank

Ihr Team vom Parkhotel an der Therme Bad Krozingen.

Getränkekarte

Flaschenbiere von Waldhaus

Diplom Pils	SUPER PREMIUM	0,33 l Fl.	3,50 €
„Schwarzwald Weise“	HEFE WEIZEN hell	0,33 l Fl.	3,50 €
	HEFE WEIZEN dunkel	0,33 l Fl.	3,50 €
Waldhaus	ALKOHOLFREI	0,33 l Fl.	3,50 €
Radler		0,33 l Fl.	3,50 €
Diesel		0,3 l	3,50 €

Fruchtsäfte

Orangensaft 100 %	0,20 l	2,80 €
Apfelsaft	0,20 l	2,80 €
Schwarzer Johannisbeere - Nektar	0,20 l	2,80 €
Tomatensaft	0,20 l Fl.	3,00 €
Multivitamin	0,20 l	2,80 €

Lieler Mineralwasser – Hausmarke

Lieler Mineralwasser classic	0,50 l Fl.	5,90 €
Lieler Mineralwasser still	0,50 l Fl.	5,90 €
Bitter Lemon	0,25 l Fl.	3,50 €
Ginger Ale	0,25 l Fl.	3,50 €
Tonic Water	0,25 l Fl.	3,50 €

Coca - Cola & CO

Coca - Cola	0,33 l Fl.	3,50 €
Fanta	0,33 l Fl.	3,50 €
Sprite	0,33 l Fl.	3,50 €
Mezzo-Mix	0,33 l Fl.	3,50 €
Apfelschorle	0,30 l	3,50 €
Weinschorle	0,25 l Karaffe	3,90 €

Spirituosen

Edelbrände vom Weingut HUGO GLÖCKLER

Marc vom Chardonnay	2 cl.	5,50 €
Kirschwasser	2 cl	4,50 €
Mirabell	2 cl	4,50 €
Williams-Christ	2 cl	4,40 €
Obstschaps	2 cl	3,50 €
Hefeschnaps	2 cl	3,50 €

Internationale Spezialitäten

Chantre	2 cl	3,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,00 €
Absolut Wodka	2 cl	3,50 €
Mundart Dry Gin	2 cl	4,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Malteserkreuz	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	3,00 €
Bailey ‘ s Irish Cream	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Havanna Club	2 cl	4,50 €
Jim Beam	2 cl	3,50 €
Jack Daniels	2 cl	4,50 €

Vermuth

Martini bianco	5 cl	4,50 €
Martini rosso	5 cl	4,50 €

Aperitiv & Sherry

Campari	5 cl	5,50 €
Sandemann “DON FINO”	5 cl	5,00 €

Cocktails & Spritz

Campari Orange 7,50 €
Campari |aufgefüllt mit Orangensaft | Eiswürfel

Gin Tonic 8,50 €
Gin | aufgefüllt mit Tonic Water | Eiswürfel

Screwdriver 7,50 €
Wodka | aufgefüllt mit Orangensaft | Eiswürfel

Cuba libre 8,50 €
Rum | aufgefüllt mit Cola | Zitrone | Eiswürfel

Pina Colada 8,80 €
Weißer Rum | aufgefüllt mit Ananassaft | Kokosnußsirup | frische Sahne | Eiswürfel

Bloody Mary 7,50 €
Wodka | Zitrone | Pfeffer | Selleriesalz | Worchester | Tabasco |
aufgefüllt mit Tomatensaft | Eiswürfel

Aperol Spritz 7,50 €
Aperol | Prosecco | Sodawasser | Orangenscheibe | Eiswürfel

Sarti Spritz 7,50 €
Sarti Rosa | Prosecco | Limettenscheibe | Eiswürfel

Sarti Lemon Spritz 7,50 €
Sarti Rosa | Prosecco | Bitter Lemon | Grapefruit | Eiswürfel

Erdbeer – oder Himbeerspritz 7,50 €
Erdbeeren oder Himbeeren | Erdbeer oder Himbeersirup | Prosecco | Eiswürfel

Lillet „Wild Berry“ 7,50 €
Lillet Blanc | Wild Berry | Beeren | Eiswürfel

Alkoholfreie Mixgetränke

Caddy ‘ s Dream - fruchtig herber Longdrink 6,80 €
Ananassaft | Orangensaft | frischer Zitronensaft | Blue Cuacao alkoholfrei

Strewberry Kiss - fruchtig süßer Longdrink 6,80 €
Ananassaft | Orangensaft | frische Sahne | Erdbeersirup

Balu - erfrischend herber Longdrink 6,80 €
Ananassaft | Maracujasirup | frischer Zitronensaft | Bitter Lemon

Heissgetränke

Cafè Créme	2,90 €
Cafè Créme “brocca” (Kännchen)	5,50 €
Espresso	2,50 €
Doppio “doppelter Espresso”	4,50 €
Ristretto	2,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Café au Lait	3,80 €
Latte Macchiato	4,50 €
Café Latte	4,50 €
Latte Macchiato mit Amaretto	6,90 €
Latte Macchiato mit Baileys	6,90 €
Tee , verschiedene Sorten	2,90 €
Café „holländisch“	5,90 €
Irish Coffee	6,50 €
Grog	3,50 €
Glühwein	2,00 €
Café Corretto – „Espresso “	6,50 €

korrigiert“ mit einem Schuß Marc vom Chardonnay

Wozu die Wahrheit im Kaffeesatz
suchen, da sie doch so angenehm
im Wein untergebracht ist. André Brie

Weine aus dem Markgräfler Land

Der typische Markgräfler Wein ist der aus der Rebsorte Gutedel hergestellte Wein, der teilweise auch einfach als *Markgräfler* bezeichnet wird. Diese Rebsorte wurde um 1780 vom badischen Markgrafen Karl Friedrich von Baden aus dem schweizerischen Vevey ins Markgräflerland gebracht. Aufgrund des günstigen Klimas gedeihen aber auch Burgundersorten.

Die Markgräfler Winzer machen sich seit Jahrtausenden das optimale Klima und die Böden der Region zu Nutze. Auf einer Gesamt Rebfläche von 3006 ha gedeihen der berühmte Gutedel, Spätburgunder, Grauburgunder, Müller-Thurgau und Weißburgunder.

Das Gebiet ist unterteilt in drei Großlagen: Burg Neuenfels ist mit 1.309ha die größte, dicht gefolgt vom Lorettoberg. Die kleinste Anbaufläche bildet die Großlage Vogtei Rötteln. Ihre Kraft ziehen die Reben aus den Lehm- und Lössböden der zwischen 230m und 480m hohen Hügel, die so typisch sind für das hiesige Landschaftsbild.

Land und Leute sind hierzulande zutiefst mit ihrer Weinkultur verbunden. In den Ortschaften rund um die 42 Einzellagen sind die Straußenwirtschaften der Winzer willkommene Ausflugsziele. In Winzergenossenschaften sorgen sich die Weinbauern um einen nachhaltigen Anbau und um den Schutz der Natur. So wie in Schliengen. Das Schliengener Sonnenstück liegt in der größten Weinlage Burg Neuenfels und wird von den Winzern der ältesten Genossenschaft des Markgräflerlandes bebaut. Vor über 100 Jahren haben sich die Winzer auf Initiative des Pfarrers Leonhard Müller zusammengeschlossen, um gemeinsam ihren Wein zu keltern und zu vertreiben. Inzwischen vereint die Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim 370 aktive Winzer. Hier konzentriert man sich vor allem auf den Anbau des Blauen Spätburgunders, der mit 40% Anteil an der Gesamtanbaufläche noch vor dem für die Region so besonderen Gutedel liegt. Außerdem zeigt man sich in Schliengen experimentierfreudig. Denn 12% der Weine sind für die Region eher untypisch: So gedeihen hier auch Auxerrois, Muskateller, Nobling und Gewürztraminer.

Quelle: Wikipedia, markgraefler.de

Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang, der
ein Thor sein Leben lang
Martin Luther

Badische Qualitätsweine als Viertele (0,25 l Karaffe)

Weingut Hugo Glöckler – Bad Krozingen

2021 Gutedel

Bad Krozinger Steingrüble 0,25 l Karaffe 4,50 €
DQW, trocken, weiß, Alc = 11,5 vol%

Charakter: Durch seine leichte Nussnote und seiner gehaltvollen cremigen Art, handelt es sich hier um einen geschmacklich, leichten und ausgeglichenen Wein. Im Duft fruchtbetonte Aromen nach Melonen und Äpfeln. Die feine, fruchtige und frische Note bleibt geschmacklich im Gedächtnis.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt besonders gut zur adäquaten und leichten Küche, wie z.B. Spargel, Salate, Meeresfrüchte, Fischterrinen und knackiges Gemüse. Die milde Art des Weines prädestiniert den Gutedel zudem auch für den Weingenuss außerhalb des Essens.

Für Sorgen sorgt das liebe Leben und
Sorgenbrecher sind die Reben
Johann Wolfgang von Goethe

2021 Weißburgunder

Markgräfler 0,25 l Karaffe 4,50 €
DQW, trocken, weiß, Alc = 12,5 vol%

Charakter: der Weißburgunder ein dezentes Aroma, das häufig an grüne Nüsse, Apfel, Birne, Quitte, Aprikose, Zitrusfrüchte oder frische Ananas erinnert. Mäßiger Körper und eine angenehm erfrischende Säure zeichnen ihn als vielseitig verwendbaren Menü Wein aus.

Speisenempfehlung: Er ist damit gut geeignet zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel, oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein. Extraktreichere Varianten und Barriqueweine passen auch zu Lamm oder zarten Gerichten vom Jungwild.

2021 Spätburgunder Weißherbst

Markgräfler 0,25 l Karaffe 4,50 €
DQW, trocken, „Roséwein“, Alc = 12,5 vol%

Charakter: Durch seine filigrane, weich-milde und schöne Fruchtkomponente zählt der Spätburgunder Weißherbst zu einem sehr feinen Wein. Sein dezenter Duft regt die Sinne an und seine verhaltene Säure, sowie die zarte Fruchtsüße bleibt geschmacklich dezent auf dem Gaumen haften.

Speisenempfehlung: Wein passt besonders gut zu reifem Käse, Gebäck, sowie zu Süßspeisen.

2020 Spätburgunder

Norsinger Batzenberg 0,25 l Karaffe 4,50 €
DQW, trocken, rot, Alc = 13,0 vol%

Charakter: Der Spätburgunder bringt einen vollmundigen Charakter mit und gehört nicht zu den leichteren Weinen. Seine beerige Note kommt klar zum Vorschein. Daneben ist ein Hauch von süßlich duftender Erdbeere und ein wenig einer ausgereiften Kirsche zu schmecken und zu riechen.

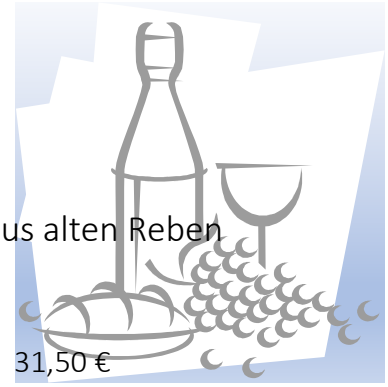
Speisenempfehlung: Spätburgunder Rotweine sind ideal für die kühlere Jahreszeit. Man trinkt sie chambriert auf 16 bis 18 Grad. Kräftige Varianten begleiten am besten Braten, Wild oder auch eine Käseplatte. Weißherbst gefällt zu Vorspeisen und weißem Fleisch, in Auslesequalität auch als Aperitif.

Weinlesen macht nicht betrunkener als
Büchertrinken belesener macht
Elke Heidenreich

Ein gutes Glas Wein ist geeignet ,
den Verstand zu wecken

Konrad Adenauer

Badische Qualitätsweine



Winzerkeller Auggener Schäf e.G.

EDITION No.5 – Synonym für Premium – Qualität – Selektion aus alten Reben

2021 Edition No. 5 Chardonnay

Laufer Altenberg 0,75 l Fl. 31,50 €
DQW, trocken, weiß, Alc = 13,0 vol%

Charakter: Der Chardonnay von Laufener Altenberg hat einen sehr feinwürzigen Duft von reifen Äpfeln und Birnen außerdem auch leichten Melonen Geschmack. Aus einer sehr vollmundigen und recht saftigen Frucht entsteht eine schöne mineralische Würze am Gaumen. Seine relativ feste Struktur passt zu dem sehr harmonischen Nachhall am Gaumen. Bewusster und ausgewählter Ertrag machen den Geschmack niveauvoll und runden Ihn ab.

Speisenempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Kalbfleisch, Käse

2021 Edition No. 5 Grauer Burgunder

Laufener Altenberg 0,75 l Fl. 31,50 €
DQW, trocken, weiß, Alc = 13,5 vol%

Charakter: Reife Birnen- und Melonenaromen prägen das Duftbild, gepaart mit zarten Anklängen von reifen Mirabellen. Sehr fruchtig, mit einer ausdrucksvollen Mineralität zeigt sich dieser Wein im Geschmack. Ein lang anhaltender Schmelz mit ausgewogenem Säurespiel vollendet den edlen Charakter.

Speisenempfehlung: Ein schöner Begleiter zu Krustentieren, Austern, Fischgerichten, hellem Fleisch und würzigen Käsesorten.

Martin Räpple – Fasskollektion

2022 Weißburgunder

Oberrotweil/Kaiserstuhl 0,75 l Fl. 29,50 €
DQW, trocken, weiß, Alc = 12,5 vol%

Charakter: spritzig, knackig, frische Kirschblüten
Speisenempfehlung: frische regionale und saisonale Gerichte

2022 Spätburgunder rosé

Oberrottweil/ Kaiserstuhl 0,75 l Fl. 29,50 €
DQW, trocken, rot, Alc = 12,5 vol%

Charakter: fruchtig, saftig, frische Kirschblüten
Speisenempfehlung: frische regionale und saisonale Gerichte