



ATLANTIC PARKHOTEL

Baden-Baden

AN DER LICHTENTALER ALLEE GEGENÜBER KURHAUS UND THEATER

MENÜVORSCHLÄGE
FRÜHJAHR / SOMMER 2019



Atlantic Parkhotel Schwemmle GmbH & Co.KG

Goetheplatz 3 76530 Baden-Baden

Tel: 07221/361-322

Fax: 07221/26260

E-Mail: info@atlantic-parkhotel.de

www.atlantic-parkhotel.de



ATLANTIC PARKHOTEL

Baden-Baden

AN DER LICHTENTALER ALLEE GEGENÜBER KURHAUS UND THEATER

Sehr geehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

Die nachfolgend aufgeführten Menüs sind eine Empfehlung und Anregung unseres Hauses.

Es liegt uns am Herzen, dass Ihre private Festlichkeit oder Ihr geschäftliches Essen ein voller Erfolg wird. Wir freuen uns deshalb auch über Ihre Anregungen und Wünsche.

Gerne stehen wir Ihnen nach vorheriger Terminabsprache in einem persönlichen Gespräch bei der Auswahl Ihres Menüs beratend zur Seite.

Der Austausch einzelner Speisen innerhalb Ihrer Menüvorschläge ist jederzeit möglich, erfordert jedoch eine neue Berechnung.

Wir dürfen Sie darauf hinweisen, dass bei einer Reduzierung der Personenzahl (sofern dies nicht 24 Stunden vor dem Veranstaltungstag erfolgt) die ursprüngliche Personenzahl berechnet wird.

Wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Haus und hoffen, dass unsere Vorschläge Ihren Wünschen entsprechen.

Wir würden uns sehr freuen, Ihre Veranstaltung in unserem Haus ausrichten zu dürfen.

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihre Familie Schwemmlé & das Atlantic Parkhotel Team





ATLANTIC PARKHOTEL

Baden-Baden

AN DER LICHTENTALER ALLEE GEGENÜBER KURHAUS UND THEATER

APERITIFEMPFEHLUNGEN

Glas Rieslingsekt trocken	0,10 l 6,50 €
Glas Rieslingsekt mit Holunderblütenlikör	0,10 l 6,90 €
Aperol Spritz (Aperol mit Sekt brut)	0,20 l 8,50 €
Hugo (Holunderblütenlikör, Minze, Limette und Sekt brut)	0,20 l 8,50 €
Lillet Vive (französischer Aperitifwein Blanc mit Tonic Water)	0,15 l 8,50 €
Lillet Citrosé (französischer Aperitifwein Rosé mit Zitronenlimonade)	0,15 l 8,50 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,20 l 8,50 €
Sekt (Hausmarke)	0,75 l 35,00 €
Cremant Bouvet Ladubay Loire Brut de Loire Excellence	0,75 l 42,00 €
Cremant Bouvet Ladubay Loire Brut de Loire Rosé	0,75 l 42,00 €
Henri Mandois Reims, Brut Origine	0,75 l 65,00 €
Henri Mandois Reims Rosé	0,75 l 69,00 €
Billecart Salmon Mareuil-sur-Ay, Brut Reserve	0,75 l 82,00 €
Billecart Salmon Mareuil-sur-Ay, Rosé Brut	0,75 l 115,00 €

FINGERFOOD-VORSCHLÄGE

Grissini umwickelt mit Schwarzwälder Schinken	1,80 €
Hausgemachte Käsestangen	1,90 €
Schwarzwälder Schinken mit Melone	1,90 €
Cherrytomaten gefüllt mit Ziegenfrischkäse	1,80 €
Schinkenhörnchen	2,20 €
Mini Quiche Lorraine	2,20 €
Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße	2,20 €
Crostini mit Tomaten oder Oliventapenade	2,50 €
Frühlingsröllchen mit Asiasauce	2,50 €
Kleine Currywurst mit hausgemachter Currysauce	3,00 €
Schwarzwälder Schinken und Wachtelei auf Pumpernickelbrot (Strammer Max)	3,50 €
Crepes gefüllt mit Kräutercreme und hausgebeiztem Lachs	3,50 €
Mini Weißwurst mit süßem Senf und kleiner Brezel	3,50 €
Lachstatar oder Matjestatar auf Kartoffelpuffer	3,90 €
Mini Kalbsfrikadelle auf Kartoffelsalat	3,90 €
Hausgemachte Maultasche auf Kartoffelsalat mit geschmälzten Zwiebeln	3,90 €
Gamba im Tempurateig	3,90 €
Gebratene Riesengarnele auf Glasnudelsalat oder Cous Cous Salat	4,50 €
Beeftatar auf geröstetem Brot	4,90 €
Kleiner Spargelsalat von weißem und grünem Spargel im Weckglas	5,50 €
Kleine Wachtelbrust auf Beluga-Linsensalat	5,50 €



ATLANTIC PARKHOTEL

Baden-Baden

AN DER LICHTENTALER ALLEE GEGENÜBER KURHAUS UND THEATER

Ganzer Flammkuchen „klassisch“	13,50 €
Ganzer Flammkuchen mit Lauch und Ziegenkäse	13,50 €

SUPPE

Saisonale Suppen aus der Tasse auf Anfrage	3,90 €
--	--------

CANAPES

Französischer Weichkäse (Roquefort, Brillat Savarin, Reblochon) mit Feigensenf und schwarze Nüsse	3,90 €
Luftgetrockneter Schinken mit Cornichon	3,90 €
Poulardentranche mit Orangenscheibe und Frischkäse	3,90 €
Mousse von Forellenfilet	3,90 €
Marinierte Ziegenfrischkäse mit geröstetem Nussbrot	3,90 €
Hausgebeizter Lachs mit Limetten-Crème-Fraîche	3,50 €
Roastbeef mit Remouladensauce	3,50 €
Gänseleberterrine mit Früchtechutney	4,50 €
Blini, Kaviar und Crème Fraîche	Preis auf Anfrage





ATLANTIC PARKHOTEL

Baden-Baden

AN DER LICHTENTALER ALLEE GEGENÜBER KURHAUS UND THEATER

MENÜ I

Gruß aus der Küche



Kleiner Gartensalat
mit Kirschtomaten, Radieschen
und Sprossen



Schweinefilet am Stück gebraten
mit Champignonrahmsauce,
Saisongemüse
und hausgemachten Spätzle



Crème Karamel
mit Früchten der Saison

3-Gang-Menü 35,00 € pro Person

4-Gang-Menü 40,00 € pro Person

MENÜ II

Gruß aus der Küche



Kleiner Frühlingssalat
mit Balsamicotomaten und Ziegenfrischkäse



Tafelspitz an Meerrettichsauce,
Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren



Kleiner Schwarzwaldbecher
mit hauseigenem Kirschwasser

3-Gang-Menü 40,00 € pro Person



ATLANTIC PARKHOTEL

Baden-Baden

AN DER LICHTENTALER ALLEE GEGENÜBER KURHAUS UND THEATER

MENÜ III

Gruß aus der Küche



Hausgebeizter Lachs an Limetten-Crème-Frâiche,
Reibeküchle und kleinem Salat



Kräuterschaumsüppchen



Rosa gebratener Kalbstafelspitz
an Rahmsauce, Marktgemüse
und hausgemachten Schupfnudeln



Panna Cotta von der Vanille
mit Früchten der Saison

3-Gang-Menü 42,00 € pro Person

4-Gang-Menü 49,50 € pro Person





ATLANTIC PARKHOTEL

Baden-Baden

AN DER LICHTENTALER ALLEE GEGENÜBER KURHAUS UND THEATER

MENÜ IV

Gruß aus der Küche



Frühlingsalat mit gebratenem grünen Spargel
Grana Padano Käse und luftgetrocknetem Schinken



Klare Tomatenessenz
mit Basilikum-Quarkklößchen



Roastbeef am Stück gebraten
an Rotweinjus oder Bearnaise,
Kartoffelgratin und Saisongemüse



Variation von dunklem und hellem Schokoladenmousse
an Mango-Passionsfruchtragout

3-Gang-Menü 52,00 € pro Person

4-Gang-Menü 59,00 € pro Person





ATLANTIC PARKHOTEL

Baden-Baden

AN DER LICHTENTALER ALLEE GEGENÜBER KURHAUS UND THEATER

**SPARGELMENÜ –
ZUR SPARGELZEIT**

Gruß aus der Küche



Lauwarmer Spargelsalat
von weißem und grünem Spargel
an Himbeervinaigrette und Wildkräutern



Spargelcrèmesuppe



Frischer Stangenspargel
mit Kräuterpfannkuchen, neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter



Marinierte Erdbeeren
an Mandelsplitter und hausgemachtem Rahmeis

3-Gang-Menü mit Suppe 43,00 € pro Person

3-Gang Menü mit Salat 49,00 pro Person

4-Gang-Menü 59,00 € pro Person

wahlweise zusätzlich:

mit gemischtem Schinken Aufpreis	6,00 €
mit Wiener Schnitzel Aufpreis	8,00 €
mit Lachssteak Aufpreis	8,00 €



ATLANTIC PARKHOTEL

Baden-Baden

AN DER LICHTENTALER ALLEE GEGENÜBER KURHAUS UND THEATER

MENÜ V

Gruß aus der Küche



Sommersalat mit Rucola,
Büffelmozzarella, Tomate und Crissinis



Geschäumtes Limonensüppchen
an gebratener Jakobsmuschel



Rosa gebratener Kalbsrücken
am Stück gebraten
an Cognacrahmsauce, Saisongemüse
und feinen Nudeln



Luftiges Quarkmousse
an Rhababer-Erdbeersalat

3-Gang-Menü 54,00 € pro Person

4-Gang-Menü 65,00 € pro Person





ATLANTIC PARKHOTEL

Baden-Baden

AN DER LICHTENTALER ALLEE GEGENÜBER KURHAUS UND THEATER

MENÜ VI

Gruß aus der Küche



Warmer badischer Ziegenkäse
mit hausgemachtem Antipastigemüse



Bärlauchschaumsüppchen



Lammrücken unter der Kräuterkruste,
Schnippelbohnen und Kräutergnocchis



Weinbergpfirsichsalat
mit Himbeersorbet und Weißweinzabaione

3-Gang-Menü 48,00 € pro Person

4-Gang-Menü 58,00 € pro Person

FISCHMENÜ

Gruß aus der Küche



Fischvorspeisenvariation mit hausgebeiztem Lachs,
Hummerterrinen, Eismeerkrabben
und Guacamole von der Avocado



Hummerschaumsüppchen



Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit mediterranem Gemüse, Olivenöl, Pesto
und Rosmarinkartoffeln



Sorbetvariation mit Früchten der Saison

3-Gang-Menü 48,00 € pro Person

4-Gang-Menü 58,00 € pro Person



ATLANTIC PARKHOTEL

Baden-Baden

AN DER LICHTENTALER ALLEE GEGENÜBER KURHAUS UND THEATER

WEITERE VORSCHLÄGE

SUPPEN

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Ricotta-Ravioli 8,90 €

VORSPEISEN

Sommersalat mit gebratenen Gambas und Aioli Sauce 18,90 €

Gänseleberterrine an Butterbrioche und Ananaschutney 19,80 €

FLEISCHGERICHTE

Tournedo vom Albtaler Weiderind an Sauce Bearnaise,
Pommes Dauphine, Grilltomate und Ofengemüse 33,00 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet am Stück gebraten an Trüffeljus,
Pommes Macaire und grünem Spragel 36,00 €

FISCHGERICHTE

Gebratene Doradenfilets an mediterranem Gemüse und Röstkartoffeln 24,80 €

Lachssteak an Zitronengrassauce, mediterranem Gemüse und Nudeln 22,50 €

Forellenfilet aus dem Baden-Badener Oostal an Mandelbutter,
Blattspinat und Kartoffeln 22,90 €

DESSERTS

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis 8,90 €

Ananascarpaccio mit Cassissorbet und Mandeln 10,80 €