



STÜBCHEN
IM PARKHOTEL

Wir freuen uns, Sie hier im STÜBCHEN
begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Seit vielen Jahren bietet das STÜBCHEN rustikale Klassiker und gutbürgerliche Küche. Mehr und mehr nehmen wir uns dem Thema Regionalität und Tierwohl an, weil wir überzeugt sind, dass nur so ein Kreislauf entstehen kann, der sowohl dem Tier, dem Erzeuger, uns als Gastronomen und letztlich Ihnen, dem Gast, zu Gute kommt! Daher können wir schon jetzt einen Großteil unserer angebotenen Produkte bis zum Erzeuger rückverfolgen!

Falls Sie etwas vermissen sollten, sprechen Sie uns bitte an – wir versuchen, fast alles möglich zu machen!

Selbstverständlich können Sie das STÜBCHEN auch exklusiv für Ihre private oder geschäftliche Feierlichkeit reservieren!

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt,
einen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns.

Damir Tufekcic
Restaurantleiter

Jan-Hendrik van Dillen
Gastgeber

Thorsten Brodal
Küchenchef



STÜBCHEN
IM PARKHOTEL

We look forward to welcoming and pampering you here
at the STÜBCHEN.

Our versatile menu offers something for everyone, from our timelessly
popular country-style dishes to the seasonal recommendations
from our chef de cuisine. And you will never be without the perfect spirit
from our high-quality, international drinks menu to go with it!

Please let us know if there is something missing from our menu.

We will do our best to make your every wish come true!

You can book our STÜBCHEN for a private or business function!

Have a pleasant stay and a lovely time with us.

Enjoy your meal!

Jan-Hendrik van Dillen

Host

Damir Tufekcic

Restaurant manager

Thorsten Brodal

Head Chef

MENÜKARUSSEL 2024 STÜBCHEN

Medaillon vom Lachs

mit Raucharomen | grüner Apfel-Wasabi-Sud
Frischkäse | Crostini | Kresse

Ravioli mit Pecorino

in Maronensauce | gebratener Rosenkohl | Shiitake Pilze

Dorade auf der Haut gebraten

Riesling-SafranSauce | Grill-Gemüse | Risolée Kartoffel

oder

Geschmorte Ochsenbacke in Burgundersauce

Grapefruit-Gremolata | wilder Brokkoli
Kartoffel-Sellerie-Pürree

Nougat-Parfait

pochierte Birne | Punsch-Sauce

4-Gang-Menü

inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

69,00



Menue
Karusell

CAROUSEL MENU 2024 STÜBCHEN

Salmon medallion

with smoky flavours | green apple-wasabi sauce
cream cheese | crostini | cress

Ravioli with Pecorino cheese

in chestnut sauce | roasted Brussels sprouts | shiitake mushrooms

Seabream with crispy skin

Riesling saffron sauce | grilled vegetables | pommes rissolées

or

Braised ox cheek in Burgundy sauce

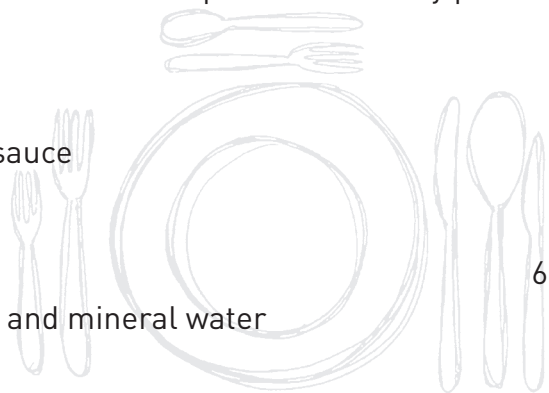
grapefruit gremolata | wild broccoli | potato and celery puree

Nougat parfait

poached pear | punch sauce

4-course menu

incl. wine pairing, beer and mineral water



69,00

Menue
Karussell

GROSSE & KLEINE GERICHTE



	Rinder Consommé	9,90
	Markklößchen Eierstich Gemüse	
	Cremige Garnelensuppe	16,90
	Kokosmilch Roter Curry (leicht scharf) Baguette	
	Portion Schinken nach Tagesangebot (100g)	14,90
	Butter Oliven Baguette	
	Käseauswahl vom Affineur Waltmann (ca. 200g)	21,90
	Chutney Oliven Butter Baguette	
	Stübchen Salat	15,90
	Gemischte Blattsalate Passionsfruchtdressing Grana Padano Schinken Tomaten Gurke Oliven Baguette	
	mit gebratener Poulardenbrust	21,90
	mit gebratenen Garnelen	28,90
	Buddah Bowl	21,90
	Süßkartoffel Edamame Rotkohl Avocado Quinoa Tofu Sesam-Limonen-Marinade	
	Plus Falafeln	26,90
	Teriyaki Beef Bowl	26,90
	gebratene Rinderrückenstreifen Edamame Rotkohl Avocado Quinoa Salat Teriyaki-Marinade Wasabi-Erdnüsse	
	Tagliatelle Arrabiata (pikant)	19,50
	Tomaten-Sugo Bacon Chili Parmesan	
	mit gebratenen Garnelen	28,50
	Getrüffelte Tagliatelle mit Belper Knolle	22,50
	mit gebratenen Poulardenstreifen	28,50

GROSSE & KLEINE GERICHTE

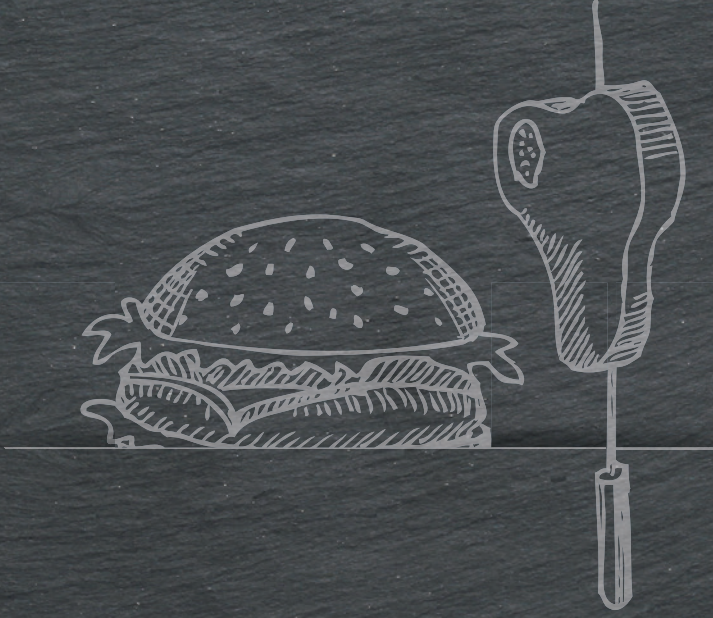


Matjesfilet Hausfrauen Art	21,90
Apfel-Joghurt Sauce Bratkartoffeln Salatgarnitur	
Lachssteak gebraten	31,90
Rieslingsauce Blattspinat Gnocchi	
Roastbeef vom Angus Rind (kalt)	23,90
Remouladensauce Bratkartoffeln Salatgarnitur	
Jäger- oder Zigeuner Schnitzel vom Eichenhof	21,90
Steakhouse Pommes kleiner Salatteller	
Kalbsbutterschnitzel 2 Stück (Boulette)	24,90
Kartoffelpüree kleiner Salatteller	
Kalbsleber Berliner Art	26,90
Schmorzwiebeln Apfelspalten Kartoffelpüree kleiner Salatteller	
Rindergulasch	27,90
Paprika Pappardelle kleiner Salatteller	
Stübchenburger vom Simmentaler Fleckvieh (180g)	22,90
Bacon Cheddar Käse Schmorzwiebeln Tomate Gewürzgurke Rucola Steakhouse Pommes BBQ-Sauce Kräutercreme	
mit extra Beef	+ 10,90

i Das Fleisch für unsere Gerichte stammt von heimischen Schweinen und Rindern.

i Bitte beachten Sie auch unsere Tages- und Wochengerichte.
Besondere Wünsche? Gerne! Sprechen Sie uns an!

GROSSE & KLEINE GERICHTE



Wiener Schnitzel vom Kalb 32,90
Bratkartoffeln | kleiner Salatteller

Züricher Kalbsgeschnetzeltes 32,90
Kartoffelrösti | kleiner Salatteller

Iberico Schweinerückensteak (ca. 250 g) 25,90

Rumpsteak (ca. 300 g) oder
Filetsteak vom Hereford-Rind (ca. 200 g) 34,90

PLUS BEILAGEN

Bratkartoffeln | Kartoffelrösti | Steakhouse Fries
Beilagensalat oder Speckbohnen 5,00

SAUCEN

Ketchup | Majo 1,50

Pfeffersauce | Kalbsjus | Café de Paris Sauce
Zigeunersauce oder Champignonrahmsauce 3,50

DESSERT

Apfel Crumble 10,90
Cassissorbet | Mascarpone

Schokoladen Panna Cotta 10,90
Dörrobst-Kompott | Orangensauce

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



HEISSE GETRÄNKE

Café Crème	3,80
Espresso	3,50
Espresso Doppio	6,00
Latte Macchiato	4,90
Milchkaffee	4,90
Cappuccino	4,90
Tee diverse Sorten	je 3,50
Heiße Schokolade	4,00

SOFTGETRÄNKE

Pepsi Cola	0,3 l	4,00
Pepsi Cola light	0,3 l	4,00
Mirinda	0,3 l	4,00
7up	0,3 l	4,00
Spezi	0,3 l	4,00
Gerolsteiner		
Mineralwasser	0,25 l	3,50
medium naturell	0,75 l	8,50
Gerolsteiner		
Apfelschorle	0,25 l	3,90

BITTERGETRÄNKE

VON THOMAS HENRY

Bitter Lemon		
Ginger Ale		
Tonic Water		
Spicy Ginger	je 0,2 l	4,00

FRUCHTSÄFTE

VON VAHINGER

Apfelsaft		
Orangensaft		
Kirschsft		
Traubensaft		
Maracujasaft		
Bananensaft		
Ananassaft		
Johannisbeere	je 0,2 l	4,00
Fruchtsaft-Schorle	0,3 l	5,00

BIER | SEKT & APERITIFS



BIERE VOM FASS

Bitburger Pils	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Bitburger Pils alkoholfrei	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Radler	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Radler alkoholfrei	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Alster	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Alster alkoholfrei	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Th. König Zwickl	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Benediktiner Hell	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90

FLASCHENBIERE

Malzbier alkoholfrei	0,33 l	4,50
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	4,90
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei dunkel	je 0,5 l	6,00

SCHAUMWEINE

Hausmarke Sekt „Gute Cuvée“	0,1 l	7,00
Weinschorle	0,2 l	5,90
Prosecco	0,1 l	8,00
Crémant	0,1 l	10,00

APERITIFS

Kir Royal Riesling-Sekt mit Crème de Cassis	0,1 l	9,00
VW-Vermouth/ Williamsbirne	5 cl	8,00
Aperol Spritz auch alkoholfrei	je 0,2 l	9,00
Hugo auch alkoholfrei	je 0,2 l	9,00
Lillet Tonic Rhabarber	je 0,2 l	9,00
Martini bianco rosso extry dry	je 5 cl	7,00
Sherry (Sandeman) dry medium Rich Golden	je 5 cl	7,00
Dela Force White Port Red Port	je 5 cl	7,00
Campari	5 cl	7,00

SPIRITUOSEN



INTERNATIONAL

Tequila Gold Silver	je 2 cl	4,50
Baileys Irish Cream	2 cl	4,50
Ouzo 12	2 cl	4,50
Sambuca	2 cl	4,50

KLAR & REIN

Fürst Bismarck	2 cl	4,50
Vodka Absolut (Schweden)	2 cl	5,00
Vodka Belvedere (Polen)	2 cl	6,00
Vodka Grey Goose (Frankreich)	2 cl	6,00

BITTER & SÜSS

Kümmerling	2 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	4,50
Underberg	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50
Amaretto	2 cl	4,50

AQUAVITS

Malterserkreuz	2 cl	4,50
Linie Aquavit	2 cl	4,50
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2 cl	4,50
Bommerlunder	2 cl	4,50

RUM

Bacardi Rum	2 cl	4,50
Havana Club 7 años	2 cl	5,00
Abuelo 12 años	2 cl	5,00
Mount Gay Barbados Rum XO	2 cl	6,00
Ron Zacapa 23 años	2 cl	7,50
Ron Varadero 15 años	2 cl	7,50

COGNAC, CALVADOS & CO.

Calvados Dauphin	2cl	6,00
Papidoux Calvados	2cl	7,00
Cognac Remy Martin	2cl	7,00
Armagnac Clés des Ducs Sempé V.S.O.P.	2cl	8,50

GIN

Bombay Sapphire East	2 cl	4,50
Roku Gin Japanese Craft Gin	2 cl	4,50
Tanqueray No. TEN	2 cl	4,50
Indian Summer Saffron flavoured	2 cl	5,00
Hendrick's Gin	2 cl	5,00
Sipsmith London dry Gin	2 cl	5,00
Gin Mare	2 cl	5,50
Star of Bombay	2 cl	5,50
Wild Child Berlin Dry Gin	2 cl	5,50
Nouaison Gin	2 cl	6,00
Elephant Gin	2 cl	7,00
Monkey 47	2 cl	7,00
The Illusionist	2 cl	8,00
Z44 Distilled Dry Gin	2 cl	8,00
Gin Hagmoar (aus der 1,5 l Magnum)	2 cl	6,00
Deep and Purple	2 cl	7,50

GRAPPA

Grappa di Prosecco	2 cl	6,50
Grappa Chardonnay	2 cl	6,50
Nonino di Chardonnay	2 cl	8,00
Nonino di Moscato	2 cl	8,00
Nonino di Merlot	2 cl	8,00
Mazadro	2 cl	8,00
12yrs	2 cl	15,00

FRUCHTBRÄNDE

SCHLADERER

Williams Birne	2 cl	5,00
Himbeergeist	2 cl	5,00
Mirabelle	2 cl	5,00

ETTER

Williamsbirne	2 cl	7,00
Mirabelle	2 cl	7,00
Kirschwasser	2 cl	7,00
Aprikose	2 cl	7,00
Framboise	2 cl	7,00
Quitte	2 cl	7,00
alte Quitte	2 cl	8,00
alter Apfel	2 cl	8,00
alte Pflaume	2 cl	8,00
Wildkirsche 2009	2 cl	15,50

LIEBL

Wildkirsche Chili	2 cl	7,00
Ingwergeist	2 cl	8,00
Helene Williamsbirne	2 cl	8,00

SIEGFRIED HERZOG

Salzburger Birne	2 cl	7,00
Himbeere Apfel	2 cl	7,00
Zirbe	2 cl	7,00
Xunt, Kräuterli	2 cl	7,00
Nusserl Haselnuss	2 cl	7,00
Marille	2 cl	8,00
Zigarrenbrand Zwetschke (fassgereift)	2 cl	8,00
Blutorange	2 cl	9,00
Rote Rübe	2 cl	10,00
Lemongrass	2 cl	10,00
Heidelbeere	2 cl	16,50
Schoko - Chili Likör	2 cl	7,00
Schoko - Minze Likör	2 cl	7,50

WHISK(E)Y



SCHOTTLAND

LOWLANDS

Auchentoshan 12 Years 43% | 2 cl 7,00

Mit Getreide und exotischen Früchten in der Nase. Am Gaumen dezent bitter, mit süßem Gerstenmalz. Trocken und langes Finish, mit viel Malz.

Dreifach destilliert und in Bourbon- und Sherryfässern gelagert.

HIGHLANDS

Oban 14 Years 43% | 2 cl 8,00

Rauchig-maritim in der Nase. Am Gaumen setzen sich diese Noten fort und vermählen sich mit dominanten Zitrus- und Eichennoten. Langer, fruchtig-rauchiger Abgang.

Abgefüllt in Eichenfässer, lagert er mindestens 14 Jahre bis zur Reife.

The Dalmore 12 Years 40% | 2 cl 8,00

In der Nase mit Zitrusfrüchten, Schokolade und aromatischen Gewürzen. Am Gaumen treffen Zitrus, Oloroso Sherry und Vanilleschoten aufeinander, um in gerösteten Kaffee und Schokolade überzugehen.

Lagerung in Bourbonfässern und Nachreifung in 30 Jahre alten Oloroso Sherryfässern von Gonzalez Byass.

SPEYSIDE

The Glenrothes Select Reserve 43% | 2 cl 7,00

Ausgeglichener Duft mit Vanille, Kokosnuss und Eiche. Im Geschmack mit Vanille, Malz, Gewürzen sowie Orangenschalen. Lang anhaltender Abgang.

Lagerung in amerikanischen und spanischen Eichenfässern. Ohne Altersangabe.

The Glenlivet French Oak

Reserve 15 Years 40% | 2 cl 8,00

In der Nase mit floralen Noten und würziger Eiche. Fruchtiger, leicht süßlicher Geschmack. Anschliessend wiederum würzige Eiche und Nüsse. Mittellanger Abgang.

In ehemaligen Bourbonfässern gelagert und zur Nachreifung in frische, französische Limousin-Eichenfässer umgefüllt.

The Macallan 12 Years

Old Triple Cask 40% | 2 cl 10,00

Frisch und fruchtig in der Nase, mit Mandel- und Pfefferduft. Am Gaumen mit Orangenschalen, Feigen und Karamellbonbons. Langer Abgang mit Vanille und Trockenfrüchten.

Lagerung in Sherryfässern aus europäischer und amerikanischer Eiche und in alten Bourbonfässern.

ISLANDS

Talisker Skye Sailpack 45,8% | 2 cl 7,00

In der Nase zunächst süßlich, dann würzig-salzig, rauchig und pikant.

Gelagert wird der Talisker Skye Whisky mehrere Jahre in refill Eichenfässern. Außerdem findet die Lagerung in Fässern aus amerikanischer, getoasteter (ausgebrannter) Weißbeiche statt. Ohne Altersangabe.

Glen Scotia Double Cask 46% | 2 cl 8,00

Duftet nach cremigem Karamell, Zucker und Toffee sowie Apfel und Pfirsich. Am Gaumen anfangs süß und karamellig, dann ölig und ein bisschen krautig.

Er erhält sein Finishing sowohl in Bourbon- als auch in Sherryfässern. Ohne Altersangabe.

ISLAY

Ardberg 10 Years 46% | 2 cl 8,00

In der Nase mit Torfrauch. Am Gaumen zeigt er sich zunächst süßlich, anschließend mit ausgeprägten Rauchnoten. Der Abgang ist lang und rauchig mit einem Hauch von Malz.

Ardbeg Whisky wird bis auf ganz geringe Ausnahmen immer in Ex-Bourbon-Eichenfässer, Sherryfässer und French-Oak-Fässer abgefüllt. Da die Distillery fast im Meer liegt und das Warehouse in der Nähe, erhält der Islay Whisky viel Salz während der Maturation.

Bruichladdich The Classic Laddie

Scottish Barley 50% | 2 cl 8,00

Süßliche Aromen von Butterscotch, Gerstenzucker, kandierten Früchten und floralen Noten. Am Gaumen mit süßlichen Eichennoten, dazu Gerste, Fruchtaromen und einem Hauch Salzigkeit. Trockener Abgang mit Eichentönen.

Es werden verschiedene Fässer bei der Lagerung verwendet, um sowohl den klassischen als auch den blumigen und eleganten Charakter von Bruichladdich einzufangen. Ohne Altersangabe.

Bruichladdich Port Charlotte

Scottish Barley 50% | 2 cl 9,50

Rauchiges Aroma mit Jod, schwarzem Pfeffer, Leder und Tabak. Dazu kommen Noten von Vanille, Feigen, Birnen sowie etwas Malz und Toffee. Süßlich im Geschmack mit rauchigen Noten. Langer Abgang.

Fassreifung in küstennahen Lagerhäusern. Vermahlt werden verschiedene Fasssorten unterschiedlichen Reifegrads. Ohne Altersangabe.

Bruichladdich

Islay Barley 2009 50% | 2 cl 9,00

Fruchtig-florales Nosing mit Gerste und subtilen maritimen Noten. Geschmacklich ist er eher süßlich mit Zitrusfrüchten, Honig und Gerste. Dazu gesellen sich Aromen von Äpfeln und anderen Früchten, kandierten Mandeln und Toffee.

Während der langjährigen Lagerung entwickelte der Spiritus fruchtige und süßliche Nuancen, wobei auch das maritime Klima seine Spuren hinterließ.

Lagavullin 16 Years 43% | 2 cl 10,00

Sehr intensiv in der Nase, mit viel Rauch, Sherry und Vanille. Am Gaumen fruchtig, süß und malzig. Torf und Rauch stechen deutlich heraus. Im langen Abgang lassen sich Torfrauch, Vanille und Datteln erahnen.

Dieser mehrfach prämierte Single Malt lagert während 16 Jahren in Bourbon- und Sherryfässern und hat einen eher torfigen Geschmack.

**Laphroig The 1815
Legacy Edition** 48% | 2 cl 13,00

Duftet nach Lagerfeuerrauch sowie angebrannten Rosinen und Aprikosen. Schmeckt nach dunklen Früchten, Honig und Eichenholz. Im langen Abgang mit Torfrauch, Holz und Nüssen.

Doppelte Reifung in alten, ausgebrannten Bourbonfässern sowie in neuen, europäischen Hogsheads. Ohne Altersangabe.

CASK STRENGTH

FASSTÄRKE

**Aberlour a' Bunadh
Cask Strength** 61% | 2 cl 10,00

In der Nase mit Gewürzen, Pralinen, Orangen und Oloroso Sherry. Cremiger Geschmack mit Orangen und dunklen Kirschen, dazu Trockenfrüchte, Ingwer, dunkle Schokolade, Sherry und Eichenaromen. Langer Abgang.

In Batches mit natürlicher Fassstärke abgefüllt. Die Reifung erfolgt ausschließl. in Sherryfässern. Ohne Altersangabe.

BLENDED

Chivas Regal 12 Years 40% | 2 cl 6,50

Fruchtiges, würziges Aroma mit Honig, Kräutern und Heidekraut. Im Geschmack cremig, dazu Honig und Äpfel mit Akzenten von Vanille, Haselnuss und Toffee. Hat einen langanhaltenden, cremigen Abgang.

Jede Komponente hat mindestens 12 Jahre in ausgewählten Eichenfässern gereift.

**Johnny Walker
Blue Label** 40% | 2 cl 18,00

In der Nase rauchig mit Sherry, Rosinen und Nüssen. Rauchiger Geschmack mit einer leicht würzigen Note sowie dezenten Aromen von Bitterschokolade und Eiche. Langer Abgang mit Eichenholz und Seegras.

Lagerung in Bourbonfässern und Nachreifung in 30 Jahre alten Oloroso Sherryfässern von G. Byass.

JAPAN

**Nikka From The Barrel
Blended Whisky** 51,4% | 2 cl 10,00

Würzig in der Nase mit Eichenholz, Orangen und Vanille. Am Gaumen zeichnen sich Aromen von süßlichen Getreidekörnern, Orangenzesten, Zimt, Nelken, Himbeeren und Walnüssen ab.

Ein Blended Whisky aus Grain- und Maltwhisky, die in einem Fass vermählt wurden. Der Blend wurde dann direkt in Fassstärke in die Flaschen gefüllt. Ohne Altersangabe.

DEUTSCHLAND

Slyrs Bavarian Single Malt 43% | 2 cl 9,00

Mit viel Gerste, Heu und Vanille in der Nase. Am Gaumen mit Frucht und Malz, langer, rauchiger Abgang.

Lagert für drei Jahre in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche.

BOURBON | USA CANADIAN

**Crown Royal
Fine de Luxe** 40% | 2 cl 7,00

Mit cremig-süßen Aromen von Vanille sowie einem Hauch von Frucht und Eiche.

Besteht aus 50 ausgewählten, 10 bis 30 Jahre alten Whiskys.

**Wild Turkey Rare
Brees Barrel Proof** 58,4% | 2 cl 7,50

Mit Noten von Vanille, klebrig-süßem Karamell, verbranntem Toast, Gewürzen (Muskatnuss, Zimt...), Minze und trockenem Eichenholz.

Der Wild Turkey Rare Breed reift in besonders stark ausgebrannten Eichenfässern. Nach der Lagerung wird der Bourbon in Fassstärke abgefüllt. Ohne Altersangabe.

IRLAND

Jameson Select Reserve 40% | 2 cl 7,00

In der Nase süß und fruchtig mit Nektarine, Aprikose und Papaya. Am Gaumen zeigt er sich mit den würzigen Getreidenoten, dazu Vanille, geröstetes Holz und Gewürze. Hat einen sehr langen Abgang mit fruchtig-holziger Note.

Dieser Premium Whisky ist ein Blend aus „Single Irish Pot Still Whisky“ und einem „Small Batch Grain Whiskey“, der ausschließlich für den Select Reserve vorbehalten ist und nur einmal im Jahr destilliert wird. Der „Jameson Select Reserve“ reift 10 Jahre in ausgewählten, mehrfach ausgebrannten Bourbon- und Sherryfässern heran.

RYE | ROGGEN

**Bulleit Rye
Frontier Whiskey** 45% | 2 cl 6,50

In der Nase zeigen sich Kirschen, Vanille, Leder, Tabak und Eichenholz. Am Gaumen überwiegt eine pikante Würze, die durch Pfirsiche, Kirschen und Orangen ergänzt wird. Rauchiger Abgang mit Zimt und Piment.

Hat einen außergewöhnlich hohen Roggenanteil von 95% und wurde mindestens vier Jahre in amerikanischen Eichenfässern gereift.