



PARKPLAZA

TRIER

Menu

Feel the authentic

Menu

Room Service

Unser Roomservice steht Ihnen täglich von
12:00 bis 21:30 Uhr unter der Durchwahl **430** zur Verfügung.

*Our room service is available daily from
12:00 noon to 9:30 p.m. by dialling **430** on your room telephone.*

Gekennzeichnete Angebote sind 24/7 verfügbar!
Marked offers are available 24/7!

TAGESBAR
täglich
9:00 bis 17:00 Uhr

RESTAURANT
Mo. bis Sa.
12:00 bis 22:00 Uhr

HOTELBAR
täglich
17:00 bis 1:00 Uhr

DAILY BAR
daily
9.00 am – 5.00 pm

RESTAURANT
Mo. to Sa.
12.00 pm – 10.00 pm

HOTEL BAR
daily
5.00 pm – 1.00 am

ALLERGENE ALLERGENS

Personen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen, Unverträglichkeiten oder Allergien werden gebeten, vor der Bestellung die Zutaten zu erfragen.

Vegane Gerichte sind mit einem (VG) gekennzeichnet.

*For those with special dietary requirements or allergies who may wish
to know about the ingredients used, please ask before you place your order.*

Vegan dishes are marked with a (VG).

Bei einer Bestellung erheben wir eine Servicegebühr von 5,00 EUR.
Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt.

*A service charge of 5.00 EUR will be added to your bill.
All prices include VAT at the current rate and are quoted in EURO.*



PARKPLAZA

TRIER

Frühstückszeiten

BREAKFAST TIMES

*Unser Frühstück wird im Restaurant serviert.
Um das Frühstück in Ruhe genießen zu können,
beachten Sie bitte unsere Spitzenzeiten:*

Our breakfast is served in the restaurant.
To enjoy breakfast at ease, please know our peak times below:



RUHIG / QUIET

Wochentage / Weekdays

6:30 Uhr – 7:30 Uhr

Wochenenden / Weekends

6:30 Uhr – 8:00 Uhr



POPULÄR / POPULAR

Wochentage / Weekdays

9:00 Uhr – 10:30 Uhr

Wochenenden / Weekends

8:00 Uhr – 9:00 Uhr



AM MEISTEN BESUCHT / MOST POPULAR

Wochentage / Weekdays

7:30 Uhr – 9:00 Uhr

Wochenenden / Weekends

9:00 Uhr – 10:30 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN FÜR DAS FRÜHSTÜCK BREAKFAST OPENING HOURS

Wochentags 6:30 Uhr – 10:30 Uhr / Weekdays 6.30am – 10.30am

Wochenenden 7:00 Uhr – 11:00 Uhr / Weekends 7.00am – 11.00am

Frühstück

Breakfast Menu

Wenn Sie möchten, servieren wir Ihnen Ihr Frühstück gerne zwischen 6:30 und 11:30 Uhr (Sa., So. und an Feiertagen ab 7:00 Uhr) für 5 EUR Etagenaufschlag auf Ihr Zimmer.

Unsere Frühstückspreise:

29 EUR für Erwachsene / 14,50 EUR für Kinder von 6-12 Jahren

Bitte nutzen Sie zur Bestellung den Türhänger und hängen diesen bis 3:00 Uhr von aussen an die Zimmertür.

If you prefer, we serve the breakfast between 6.30 a.m. and 11.30 a.m. (Sat., Sun. & bank holidays from 7.00 a.m.) at your room. The roomservice charge will be EUR 5,- per order.

Our breakfast prices:

29 EUR for adults / 14.50 EUR for children aged 6-12

Please use our door-hanger and hang your order outside your door before 3 a.m.

Unsere Auswahl

Brötchen
Brot/Croissants
Käseauswahl
Wurstauswahl
Marmelade
Butter oder Margarine
Müsli/Cerealien
Milch (auch laktosefrei)
Joghurt
Obst
gekochtes Ei
Spiegelei
Rührei
Speck
Kaffee
Tee
Orangensaft
Multivitaminsaft
Glas Sekt + 4,50 EUR

Our choice

Rolls
Bread/Croissants
Cheese
Cold cuts
Jam
Butter or Margarine
Muesli/Cereal
Milk (also lactose-free)
Yoghourt
Fruits
Boiled egg
Sunny side up
Scrambled egg
Bacon
Coffee
Tea
Orange juice
Multivitamine juice
Glass of sparkling wine + EUR 4,50

Menu

Menu

BUNTER SALATTELLER MIT SUPRÊME VON DER MAISPOULARDE

Gemischte Blattsalate / Kirschtomaten /
Salatsprossen / Äpfel / Walnüsse / Vinaigrette

COLOURFUL SALAD WITH CORN-FED CHICKEN SUPRÊME

*Mixed leaf salad / cherry tomatoes /
salad sprouts / apples / walnuts / vinaigrette*

18,00

A7c / A9 / A11

MINESTRONE (VG)

Tomate / Sellerie / Karotte / Zucchini / Bruschetta

MINESTRONE (VG)

tomato / celery / carrot / courgette / bruschetta

9,50

A4 / A8 / A11

CLUBSANDWICH

gegrillte Hähnchenbrust / Bacon / Spiegelei / Pommes frites

CLUB SANDWICH

grilled chicken breast / bacon / fried egg / French fries

19,50

A1 / A4 / A6 / A9 / A11 / A14

PREMIUM CLASSIC BEEF BURGER

Gegrilltes Beef / BBQ Sauce / Röstzwiebel /
Fried Pickels / Brioche / Steakhouse Pommes

PREMIUM CLASSIC BEEF BURGER

*grilled beef / BBQ sauce / fried onion /
fried pickles / brioche / steakhouse fries*

22,90

A1 / A4 / A6 / A9 / A11

VEGANER JUMP BURGER (VG)

Hausgemachtes Rote Bete Patty / Cheddar Cheese /
Bacon / BBQ Sauce / Salat / Bun / Steakhouse Pommes

VEGAN JUMP BURGER (VG)

*homemade beetroot patty / cheddar cheese /
bacon / BBQ sauce / salad / bun / steakhouse fries*

21,50

A4 / A9 / A10 / A12

(VG) vegan *vegan*

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

All prices are in Euro, including VAT

Menu

Menu

BAVETTE

Portweinsauce / Pommes Frites / Salat

BAVETTE

Port wine sauce / French fries / salad

A1 / A6 / A8 / A9 / A11

39,50

FISCH CURRY

Gemüstreifen / Cocos / Limeblätter / grüner Spargel / Erdnüsse / roter Reis

FISH CURRY

Vegetable strips / coconut / lime leaves /

green asparagus / peanuts / red rice

A2 / A3 / A8 / A9 / A10 / A11

24,50

RAVIOLI VOM GRILLGEMÜSE (VG)

Geschmorte Kirschtomaten / Babyspargel / Basilikumöl / Rucola

GRILLED VEGETABLE RAVIOLI (VG)

Stewed cherry tomatoes / baby asparagus / basil oil / rocket salad

A4 / A8

17,90

WRAP MIT PUTENBRUST 24/7

Gemischter Blattsalat / Gurke / Paprika / Radieschen / Putenbrust /
Süß-scharfe Asia-Sauce / Hummus / Balsamicodressing

WRAP WITH TURKEY BREAST 24/7

Mixed leaf salad / cucumber / bell pepper / radishes / turkey breast /
sweet and spicy Asian sauce / hummus / balsamic dressing

A4 / A9 / A11 / A12 / A14

17,90

VEGANE BOWL (VG) 24/7

Gemischter Blattsalat / Kirschtomaten / Rotkohl / Weißkohl /
Karotten / Gurken / Radieschen / Belugalinsen / Rettich / Oliven /
Veganer Feta / Keimlinge / Balsamico-Dressing

VEGAN BOWL (VG) 24/7

Mixed leaf salad / cherry tomatoes / red cabbage / white cabbage /
carrots / cucumbers / radishes / beluga lentils / radish / olives /
vegan feta cheese / sprouts / Balsamic dressing

A9 / A10 / A11

15,90

(VG) vegan *vegan*

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

All prices are in Euro, including VAT

Desserts

Desserts

MINI-CRÈME-BRÛLÉE

MINI CRÈME BRÛLÉE

A1 / A6

5,90

KÄSEKUCHEN IM GLAS

CHEESECAKE IN A GLASS

A1 / A4 / A6

5,90

MOUSSE AU CHOCOLAT auch vegan möglich (VG)

MOUSSE AU CHOCOLAT also vegan possible (VG)

A1 / A6 / A10

5,90

CRÈME BRÛLÉE

CRÈME BRÛLÉE

A1, A6

9,50

ALLERGENE ALLERGENS

A1: Ei *Eggs* | A2: Erdnüsse *Peanuts* | A3: Fisch *Fish* | A4: Gluten *Gluten* |
A5: Krebstiere *Crustaceans* | A6: Laktose *Lactose* | A7: Schalenfrüchte *Nuts*:
A7a: Pinienkerne *Pine nuts*, A7b: Mandeln *Almonds*, A7c: Walnüsse *Walnuts* |
A8: Sellerie *Celery* | A9: Senf *Mustard* | A10: Soja *Soy* | A11: Sulfit *Sulphite* |
A12: Sesam *Sesame* | A13: Mollusken *Molluscs* | A14: Nitrit *Nitrite*

ZUSATZSTOFFE ADDITIVES

- 1: mit Farbstoff *with coloring*
- 2: mit Koffein *with caffeine*
- 3: mit Antioxidationsmittel *with antioxidants*
- 4: chininhaltig *contains quinine*
- 5: mit Konservierungsstoffen *with preservatives*
- 6: mit Süßungsmittel *with sweeteners*
- 7: mit Auszügen von Milch *with milk extracts*
- 8: mit Schwefeldioxid *with sulfur dioxide*

(VG) vegan *vegan*

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

All prices are in Euro, including VAT

Getränke

Drinks

APERITIVE APERITIVES

APEROL SPRITZ ^{1/4/8/A11}

Sekt / Aperol / Soda

Sparkling Wine / Aperol / Soda Water

10,00

HUGO ^{1/A11}

Sekt / Holunderblütensirup / Soda / Limette / Minze

Sparkling Wine / Elderflower Syrup / Soda Water / Lime / Mint

10,00

APERITIVO ROSATO ^{1/4/8}

Sekt / Hibiskusblütenlikör / Orangenlikör / Basilikumzweig

Sparkling Wine / Hibiscus blossom liqueur / Orange Liqueur / Basil Stem

10,00

LIMONCELLO SPRITZ ^{1/7/A11}

Sekt / Limoncello / Soda / etwas frischer Zitronensaft / Lime Juice

Sparkling Wine / Limoncello / Soda / some fresh lemon juice / Lime Juice

10,00

BIERE BEERS

BENEDIKTINER WEISSBIER

Flasche *bottle*

0,50l

5,50

BENEDIKTINER WEIZENBIER alkoholfrei *non alcoholic*

Flasche *bottle*

0,50l

5,50

BITBURGER PILS

vom Fass *on tap*

0,30l

3,90

BITBURGER 0,0% alkoholfrei *non-alcoholic*

Flasche *bottle*

0,33l

3,90

BITBURGER RADLER 0,0% alkoholfrei *non-alcoholic*

Flasche *bottle*

0,33l

3,90

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

All prices are in Euro, including VAT

Getränke

Drinks

SEKT SPARKLING WINE

PARK PLAZA HAUS-SEKT ^{A11}

Weingut Peter Löwen Erben, Leiwen

PARK PLAZA HOUSE-SPARKLING WINE

Winery Peter Löwen Erben, Leiwen

0,75l

29,00

RIESLING CRÉMANT BRUT ^{A11}

Weingut St. Laurentius, Leiwen

RIESLING CRÉMANT BRUT

Winery St. Laurentius, Leiwen

0,75l

45,00

CHARDONNAY CRÉMANT ^{A11}

Weingut St. Laurentius, Leiwen

CHARDONNAY CRÉMANT

Winery St. Laurentius, Leiwen

0,75l

45,00

SPÄTBURGUNDER ROSÉ CRÉMANT – CUVÉE NADINE ^{A11}

Weingut St. Laurentius, Leiwen

SPÄTBURGUNDER ROSÉ CRÉMANT – CUVÉE NADINE

Winery St. Laurentius, Leiwen

0,75l

45,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

All prices are in Euro, including VAT

Getränke

Drinks

CHAMPAGNER CHAMPAGNE

CHAMPAGNER – MOËT & CHANDON ^{A11}

Brut Impérial

CHAMPAGNE – MOËT & CHANDON

0,20l

33,50

Brut Imperial

0,75l

119,00

ROSÉ CHAMPAGNER – MOËT & CHANDON ^{A11}

Rosé Impérial

ROSÉ CHAMPAGNE – MOËT & CHANDON

Rosé Imperial

0,75l

129,00

CHAMPAGNER – MOËT & CHANDON ^{A11}

Ice Imperial – Demi Sec

CHAMPAGNE – MOËT & CHANDON

Ice Imperial – Demi Sec

0,75l

149,00

TAITTINGER CHAMPAGNER ^{A11}

Brut Réserve

TAITTINGER CHAMPAGNE

Brut Réserve

0,75l

119,00

RUINART CHAMPAGNER ^{A11}

Brut

RUINART CHAMPAGNE

Brut

0,75l

149,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

All prices are in Euro, including VAT

Getränke

Drinks

COCKTAILS COCKTAILS

CAIPIRINHA

Chachaca Magnifica³, frische Limette, weißer Rohrzucker

Chachaca Magnifica³, fresh lime, white cane sugar

12,00

SAN FRANCISCO alkoholfrei *non-alcoholic*

Ananas-, Orangen-, Pfirsich-, Zitronensaft und Grenadine⁶

Pineapple juice, peach juice, lemon juice, grenadine⁶

9,00

GIN FIZZ

Gin, Zuckersirup³, Zitronensaft, Soda

Gin, simple syrup³, lemon juice, Soda

12,80

Weitere Cocktails, Säfte sowie Kaffee- oder Teespezialitäten
erhalten Sie selbstverständlich gerne auf Anfrage.
Sprechen Sie uns einfach an, unser Servicepersonal berät Sie gerne.

*You can receive further cocktails and juices
as well as coffee or tea specialities upon request.
Simply contact us, our service staff will be pleased to advise you!*

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

All prices are in Euro, including VAT

Spirituosen

Spirits

COGNAC COGNAC

FRAPIN V.S.O.P ¹	4cl	12,50
CHATEAU MONTIFAUD V.S.O.P	2cl	5,00

RUM RUM

HAVANA CLUB 3 JAHRE 3 YEARS	4cl	8,00
DON PAPA	4cl	10,50
PLANTATION XO	4cl	13,00

LIKÖRE LIQUERS

AMARETTO ¹	4cl	8,00
BAILEYS ^{1,2}	4cl	8,00
SAMBUCA	4cl	8,00

DIGESTIVE DIGESTIVES

GRAPPA ^{8, A1, A6, A11}	2cl	7,50
OBSTBRAND VON ÄPFELN UND BIRNEN <i>Fruit brandy from apples and pears</i>	2cl	7,50
KIRSCHWASSER <i>Cherry brandy</i>	2cl	7,50

Weine von der Mosel

Wines from the Moselle

TROCKEN BURGUNDER *BURGUNDER DRY*

CHARDONNAY | QbA A11 0,75l **29,50**

Weingut Peter Löwen Erben, Leiwien

fruchtig und lebendig · schöne Fruchtaromen · zarte Fruchtsäure

CHARDONNAY | QbA

Winery Peter Löwen Erben, Leiwien

fruity and lively · lovely fruit aromas · delicate fruit acidity

WEIßBURGUNDER | QbA A11 0,75l **29,50**

Weingut Deutschherrenhof, Trier-Olewig

blumig · mit Aromen gelber Früchte · herrlicher Fruchtschmelz · zarte Fruchtsäure

WEIßBURGUNDER | QbA

Winery Deutschherrenhof, Trier-Olewig

floral · with aromas of yellow fruits · delightful fruitiness · delicate fruit acidity

PINOT BLANC EINSTERN* A11 0,75l **44,00**

Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen

Schieferwürze · Aromen gelber Früchte · sensationeller Schmelz

PINOT BLANC EINSTERN*

Winery Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen

slate spice · aromas of yellow fruits · sensational melt-in-the-mouth texture

Weine von der Mosel

Wines from the Moselle

TROCKEN RIESLING RIESLING DRY

RIESLING JR | QbA AT1 0,75l **29,50**

Weingut Josef Rosch, Leiwen

Bukett von gelben Früchten · gut eingebundene Säure · schöne Mineralität

RIESLING JR | QbA

Winery Josef Rosch, Leiwen

bouquet of yellow fruits · well-integrated acidity · lovely minerality

BRAUNEBERGER JUFFER | Kabinett AT1 0,75l **35,00**

Weingut Paulinshof, Kesten

harmonisch fruchtbetonte Säure · Aromen von reifem Pfirsich
und Sommerpflaume · mineralisch würzig

BRAUNEBERGER JUFFER | Kabinett

Winery Paulinshof, Kesten

*harmonious, fruit-driven acidity · aromas of ripe peach
and summer plum · mineral and spicy*

FEINHERB RIESLING RIESLING HALF-DRY

SEBASTIAN N°1 | QbA AT1 0,75l **29,50**

Weingut Deutschherrenhof, Trier-Olewig

belebende Fruchtsäure · saftig und mineralisch

SEBASTIAN N°1 | QbA

Winery Deutschherrenhof, Trier-Olewig

invigorating fruit acid · juicy and mineral

WEHLENER SONNENUHR | Kabinett AT1 0,75l **39,00**

Weingut Max. Ferd. Richter, Mühlheim

Duft nach weißem Pfirsich und Zitrone ·
rassige Säure · reifer Apfel · vielschichtig und saftig

WEHLENER SONNENUHR | Kabinett

Winery Max. Ferd. Richter, Mühlheim

*aroma of white peach and lemon · racy acidity ·
ripe apple · complex and juicy*

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

All prices are in Euro, including VAT

Weine von der Mosel

Wine from the Moselle

FEINFRUCHTIG RIESLING RIESLING FRUITY

SAAR RIESLING | QbA AT1 0,75l **35,00**

Weingut Nik Weis, Leiwen

Bukett von saftigen Äpfeln und exotischer Mango ·
am Gaumen leichte Fruchtsüße · herzhaft Säure und schöne Mineralität

SAAR RIESLING | QbA

Winery Nik Weis, Leiwen

*bouquet of juicy apples and exotic mango · light fruit sweetness on the palate ·
heartly acidity and beautiful minerality*

LIEBLICH RIESLING RIESLING DRY

ROSENBERG | Spätlese AT1 0,75l **33,00**

Weingut Jakoby-Mathy, Kinheim

vielschichtiges Bukett von reifen, saftigen Früchten

ROSENBERG | Spätlese

Winery Jakoby-Mathy, Kinheim

complex bouquet of ripe, juicy fruits

.....
TRITTENHEIMER APOTHEKE | Spätlese AT1 0,75l **33,50**

Bischöfliche Weingüter, Trier

Aromen von reifem, roten Apfel, saftiger Pflaume,
Weinbergspfirsich und Aprikose · zarte Säure

TRITTENHEIMER APOTHEKE | Spätlese

Bischöfliche Weingüter, Trier

*Aromas of ripe red apple, juicy plum,
vineyard peach and apricot · delicate acidity*

Internationale Weine

International wine

WEISSWEIN TROCKEN WHITE WINE DRY

PINOT GRIS ATI 0,75l **58,00**

Domaine Thill, Château de Schengen, Luxemburg

feine mineralische Noten von Apfel und Zitrusfrüchten · langer Nachhall

PINOT GRIS

Domaine Thill, Château de Schengen, Luxemburg

delicate mineral notes of apple and citrus fruits · long finish

ROSÉ TROCKEN ROSÉ DRY

BLANC DE NOIR | QbA ATI 0,75l **29,50**

Weingut Regnery, Klüsserath

Duft frischer Aromen von Stachelbeere und Kiwi ·
cremig, frische Frucht · würziger Abgang

BLANC DE NOIR | QbA

Winery Regnery, Klüsserath

*fragrance of fresh gooseberry and kiwi aromas ·
creamy, fresh fruit · spicy finish*

ROSÉ FEINHERB ROSÉ HALF-DRY

SPÄTBURGUNDER ROSÉ | QbA ATI 0,75l **28,00**

Dagernova Weinmanufaktur, Bad Neuenahr, Ahr

exotisches Bukett · fruchtige Aromen · spritzige Säure

SPÄTBURGUNDER ROSÉ | QbA

Dagernova Weinmanufaktur, Bad Neuenahr, Ahr

exotic bouquet · fruity aromas · lively acidity

Internationale Weine

International wines

ROTWEIN TROCKEN RED WINE DRY

D'ACCORD CUVÉE | QbA ^{AT1} 0,75l **31,50**

Spätburgunder-Cabernet-Dunkelfelder

Weingut Thanisch, Lieser

Brombeeren · dunkle Kirschen · samtig, seidiges Tannin

D'ACCORD CUVÉE | QbA

Spätburgunder-Cabernet-Dunkelfelder

Winery Thanisch, Lieser

blackberries · dark cherries · velvety, silky tannins

LE PETIT FERMIER Merlot ^{AT1} 0,75l **38,00**

Pays d'oc, IGP – Bio

Aromen von Kirschen, Brombeeren, Gewürzen

und Schokolade · rund und weich mit reifem Tannin

LE PETIT FERMIER Merlot

Pays d'oc, IGP – Bio

aromas of cherries, blackberries, spices and chocolate ·

round and smooth with ripe tannins

CHÂTEAU FONTESTEAU | AOP ^{AT1} 0,75l **49,00**

Cabernet Sauvignon-Merlot

Cru Bourgeois Supérieur, Haut Medoc, Bordeaux, Frankreich

reife Aromen · viel Körper · balanciert · weiche Tannine

CHÂTEAU FONTESTEAU | AOP

Cabernet Sauvignon-Merlot

Cru Bourgeois Supérieur, Haut Medoc, Bordeaux, France

overripe aromas · full-bodied · balanced · soft tannins

PRIMITIVO 1961 | IGP ^{AT1} 0,75l **37,00**

Nardelli, Apulien, Italien

intensive Fruchtaromen dunkler Beeren · ausgeprägte

Gewürznoten · samtig konzentriert · zartes Holz

PRIMITIVO 1961 | IGP

Nardelli, Apulien, Italy

intense fruit aromas of dark berries · distinct spice notes ·

velvety and concentrated · delicate wood

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

All prices are in Euro, including VAT

Plaza Carrée Hotel GmbH
Nikolaus-Koch-Platz 1
D-54290 Trier, Germany
T: +49 (0)651 999 30

www.parkplaza-trier.de



#parkplazatrier