

PARKER SAYS:

Welcome to Parker Bowles

DELI

MO - SA 09:00 - 18:00h

Fresh To Go 09:00 - 12:00h

Breakfast 09:00 - 12:00h

Lunch 12:00 - 16:00h

RESTAURANT

DO - SA 18:00 - 00:00h

Küchenschluss 23:00h

BAR

DO - SA 18:00h - 00:00h

KARTENZAHLUNG

Kartenzahlung ab / *card payment starts at 10,0*

FÜR RESERVIERUNGEN, CATERINGANFRAGEN & EVENTS

reservierung@parker-bowles.com

PARKER'S STACK

AUS ITALIENISCHEN GERÖSTETEM LANDBROT /

WITH ITALIAN ROUND COUNTRY BREAD

TOMATO & CHEESE STACK 6,5

Büffelmozzarella, Strauchtomate, Mandel-Basilikum-Pesto & Rucola
Buffalo mozzarella, vine-ripe tomatoes, almond & basil pesto, rocket

SALMON STACK 6,0

Rauchlachs, Körniger Dill-Rote-Bete Frischkäse, Kräuteröl,
Babyblattspinat & wachswieches Ei
*Smoked salmon, cottage dill beetroot cream cheese, herbal oil,
baby leaf spinach & soft-boiled egg*

HALLOUMI & AVOCADO STACK 6,6

Pikante Avocado-Creme, Pico de Gallo, gebackener Halloumi,
Gartenkresse & Tahina Sauce
*Spicy avocado cream, pico de gallo, baked halloumi,
garden cress & tahini sauce*

HAM & CHEESE STACK 6,0

Kochschinken & Emmentaler / *Boiled ham & emmental cheese*

CLASSICS



CHICKEN TORIKATSU 10,5

Paderborner Hähnchenschnitzel, Krautsalat süß-sauer,
Kartoffelstampf & japanische BBQ Jus

*Paderborn chicken schnitzel, sweet-n-sour coleslaw, mashed potatoes,
& japanese style BBQ gravy*

PARKER'S FALAFEL 10,0

Falafel, Hummus, Aubergine, Türkischer Joghurt & Taboulé Salat

Falafel, hummus, eggplant, turkish yogurt & tabbouleh salad

CHOCOLATE LAVA CAKE 6,0

Halbfüssiger Schokoladenkuchen, Salzkaramell & Madagaskar-Vanille-Eis

Chocolate lava cake, salted caramel & Madagascan vanilla ice cream

SALADS

ITALIAN SALAD 6,5

Römersalat, bunte Tomaten, Büffelmozzarella, frischer Basilikum
& Sauerteig-Croûtons
+ Passionsfrucht Dressing

*Romaine lettuce, colorful tomatoes, buffalo mozzarella, fresh basil
& sourdough bread croutons
+ Passion fruit dressing*

ASIA GRILL SALAD 6,5

Mizuna Salat, gegrillte Aubergine, Fenchel, gelbe Paprika, Koriander,
Schalotten, Sesam & Edamame
+ Pflaumen-Hoisin-Dressing

*Mizuna salad, grilled eggplant, fennel, yellow bell pepper, cilantro,
shallots, sesame & edamame
+ Plum-hoisin dressing*

ORIENTAL RAW FOOD SALAD 6,8

Eisbergsalat, Bulgur, Tomate, Petersilie, Chili, rote Zwiebeln,
Blumenkohl & Nüsse
+ Limetten-Minz-Dressing

*Iceberg salad, bulgur, tomato, parsley, chili, red onions,
cauliflower & nuts
+ Lime juice- mint dressing*

WHAT
TOPPING
WOULD
YOU LIKE
TO ADD?

Pikante Avocado-Creme / *Spicy avocado cream* + 2,50

Karamellisierte Ziegenkäse + 3,50
Caramelized goat's cheese

Teriyaki Chicken / *Teriyaki chicken* + 3,60

Rauchlachs / *Smoked salmon* + 3,90

FRESH SALADS / FROM 9:00 – 16:00 H

BREAKFAST

TRÜFFEL-RÜHREI / TRUFFLE SCRAMBLED EGGS 5,6

Zwei Eier, Trüffelpesto, Parmesan & italienisches Landbrot
Two eggs, truffle pesto, parmesan & italian country bread

EIER IM GLAS / EGGS IN A GLASS 4,1

Zwei wachsweiche Eier, Meersalz, Butter & italienisches Landbrot
Two eggs, fleur de sel, butter & italian country bread

SPIEGEL-ODER RÜHREI / FRIED OR SCRAMBLED EGGS 4,6

Zwei Eier, Meersalz, Butter & italienisches Landbrot
Two eggs of of choice, fleur de sel, butter & italian country bread

ITALIAN OMELETTE 6,0

mit Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum & italienisches Landbrot
with tomato, bufallo mozzarella, basil & italian country bread

HAM & CHEESE OMELETTE 6,0

Emmentaler, Kochschinken, Schalotten & italienisches Landbrot
Emmental cheese, boiled ham, shallots & italian country bread



PARKER'S PANCAKE 7,5

Banane, Ahornsirup, karamellisierte Walnüsse & Dulce de Leche
Banana, maple syrup, caramelized walnuts & Dulce de Leche

BREAKFAST

CROISSANT NATURE 1,2

+ Butter 0,5

+ Marmelade / jam 0,8

SCHOKO-CROISSANT / CROISSANT WITH CHOCOLATE 1,9

**GETOASTETES SCHINKEN-KÄSE CROISSANT /
TOASTED HAM & CHEESE CROISSANT 2,8**

CHIA POWER PUDDING 5,6

Chia-Samen, Kokosmilch, Blaubeeren & Granola
Chia seeds, coconut milk, blueberries & granola
[vegan]

BIRCHER MÜSLI 5,5

Haferflocken, Apfel, Birne & Nüsse
Oatmeal, apple, pear & nuts

PARKER SAYS: CHECK OUT OUR FRESH TAKE AWAY
GLASS CASE AT THE BAR!

BREAKFAST / SERVED FROM 09:00 – 12:00 H

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

COFFEE

ESPRESSO ⁴	2,0
ESPRESSO DOPPIO ⁴	2,8
ESPRESSO MACCHIATO ^{4,8}	2,2
ESPRESSO EXTRA SHOT ⁴	1,0
CORTADO ^{4,8}	2,5
FLAT WHITE ^{4,8}	2,9
AMERICANO ⁴	2,3
CAPPUCCINO ^{4,8}	2,8
LATTE MACCHIATO ^{4,8}	3,1
MILCHKAFFEE ^{4,8}	3,0
HOT CHOCOLATE 45% ⁸	3,2
KAFFEE VIETNAM STYLE ^{4,8}	3,2

TEA

DARJEELING ROYAL ⁴	3,0
EARL GREY NO.42 ⁴	3,0
WEISSER TEE / WHITE TEA ⁴ (Formosa Pai Mu Tan)	3,0
GREEN TEE ⁴ (Zitronengras/lemon grass)	3,0
BIO GREEN TEE ⁴ (W.C.Y)	3,0
FRÜCHTETEE (Sommerbeeren/summer berries)	3,0
KRÄUTERTEE NO.40 / HERBAL TEA	3,0
KAMILLE/ CAMOMILE	3,0
FRISCHE MINZE / FRESH MINT TEA (+Honig/honey)	3,4
FRISCHER INGWER / FRESH GINGER TEA (+Honig/honey)	3,4
CHAI TEE ^{4,8} different types	3,0

[+ EXTRA HONIG / EXTRA HONEY +0,50]

Wechselnde Kuchenangebote und Kleinigkeiten aus der Vitrine
Daily changing selection of cakes and pastries

1 - FARBSTOFFE / 2 - SULFITE / 3 - GLUTEN / 4 - KOFFEIN / 5 - CHININ / 6 - NÜSSE / 7- EI / 8 - LAKTOSE

HOT DRINKS / SERVED FROM 9:00 – 18:00 H

HOMEMADE LEMONADE⁴

0,3L / 3,5 0,4L / 4,5

GURKE, INGWER / CUCUMBER, GINGER

GRAPEFRUIT / GRAPEFRUIT

MINZE / MINT

ROTE BETE / BEETROOT

FRESH LEMON SODA

FRISCHE SÄFTE / FRESH JUICES

0,2L / 4,2 0,4L / 7,2

ORANGE / ORANGE

KAROTTE / CARROT

APFEL / APPLE

[INGWER / GINGER +1,0]

SOLO INGWER SHOT / SOLO GINGER SHOOTER 1,5

1 - FARBSTOFFE / 2 - SULFITE / 3 - GLUTEN / 4- KOFFEIN / 5 - CHININ / 6 - NÜSSE / 7- EI / 8 - LAKTOSE

FRESH JUICES / SERVED FROM 9:00 – 18:00 H

SOFT DRINKS

SELTERS (nature \ sparkling)	0,25L / 2,3
	0,75L / 5,5
COCA COLA \ COCA COLA LIGHT ^{1,4}	0,2L / 2,5
CHARITEA BLACK \ RED \ GREEN \ MATE ⁴	0,33L / 3,5
SCHWEPPE'S GINGER ALE \ GINGER BEER \ TONIC \ LEMON ^{1,5}	0,2L / 3,0
RED BULL ⁴	0,25L / 4,0

SÄFTE / JUICES by Voelkel

0,2L / 2,5

SCHORLEN / SPRITES by Voelkel

0,2L / 2,5 0,4L / 3,6

APFEL (Naturtrüb) / CLOUDY APPLE
ORANGE / ORANGE
MARACUJA / PASSION FRUIT
RHABARBAR / RHUBARB
JOHANNISBEERE / BLACK CURRANT

1 - FARBSTOFFE / 2 - SULFITE / 3 - GLUTEN / 4- KOFFEIN / 5 - CHININ / 6 - NÜSSE / 7- EI / 8 - LAKTOSE

SOFT DRINKS / SERVED FROM 9:00 – 18:00 H

& UNION VOM FASS / TAB³

HELLES 0,3L / 3,5
Unfiltered Craft Lager 0,5L / 5,2

WEISSBIER 0,3L / 3,5
Steph Weiss 0,5L / 5,2

INDIAN PALE ALE 0,3L / 3,8
Friday IPA 0,5L / 5,2

& UNION FLASCHE / BOTTLE³

HELLER BOCK 0,5L / 5,5
Beast of the Deep

ENGLISH PALE ALE 0,5L / 5,5
BRRGRR

EASY PALE ALE 0,5L / 6,0
Sunday

CLASSICS³

PILSNER URQUELL 0,3L / 3,0

RADLER & UNION 0,3L / 3,5
(Unfiltered Craft Lager mit Sprite) 0,5L / 4,8

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI 0,33L / 3,0

STONE BERLINER WEISSE (NO SIRUP NEEDED) 0,3L / 3,5

1 - FARBSTOFFE / 2 - SULFITE / 3 - GLUTEN / 4 - KOFFEIN / 5 - CHININ / 6 - NÜSSE / 7 - EI / 8 - LAKTOSE

BEER / SERVED FROM 9:00 – 18:00 H

WEISSWEIN / WHITE WINE²

PARKER BOWLES „BERRY WHITE“ 0,1L / 4,7
Weingut Katharina Wechsler, Rhienhessen 0,75L / 28

WEISSWEINSCHORLE / WINE SPRITZER²

0,2L / 4,9

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

PINOT NOIR ROSÉ 2016 0,1L / 5,0
Weingut Balthasar Röss, Rheingau 0,75L / 30

ROTWEIN / RED WINE²

CUVÉE PARKER BOWLES „SIMPLY RAD“ 2014 0,1L / 4,7
Weingut Stefan Meyer, Pfalz 0,75L / 28

CUVÉE „INK“ 2013 0,1L / 4,9
Weingut Friedrich Becker Junior 0,75L / 29

CIDER²

OSTMOST CIDER 0,33L / 4,0

1 - FARBSTOFFE / 2 - SULFITE / 3 - GLUTEN / 4- KOFFEIN / 5 - CHININ / 6 - NÜSSE / 7- EI / 8 - LAKTOSE

WINE / SERVED FROM 9:00 – 18:00 H