

## Vorspeisen

### **Dreierlei vom Kürbis**

Bruschetta vom Butternuß | Cremesüppchen vom Hokkaido  
Lollipop vom Muskatkürbis

€ 11,90



### **Herbstliche Pflücksalate**

Granatapfeldressing | Ziegenkäsepraline | geröstete Kerne | Brotroutons

€ 7,50



## Suppen

### **Essenz von der Strauchtomate**

Ricotta | Basilikum

€ 7,50



### **Cremesüppchen von der Esskastanie**

mit Birne verfeinert

€ 7,20



## Knackige Salate

### **"Der Leichte"**

Blattsalate | Balsamico | Früchte | Truthahn | Ananas

€ 13,40

### **"Der Feinschmecker"**

Blattsalate | Balsamico | Rinderhüfte | Räucherlachs

€ 14,40

## Vegetarisches

### **"Gelderner Kartoffelpfanne"**

knackiges Gemüse | hiesige Kartoffeln | Avocado-Dip

€ 12,90

## *Besonders & Lecker*

<b>Gebratenes Wallerfilet</b>	€ 19,90
Safransauce   Butternußkürbis   schwarze Tagliarini	
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b>	€ 18,90
Birne-Bohne-Speck   Kartoffelstampf	
<b>Das See-Park Krüstchen</b>	€ 14,90
Schnitzel aus dem Schweinerücken   Bratkartoffeln Spiegelei   Blattsalat	
<b>Französisches Maishähnchen</b>	€ 18,90
Orangensauce   glasiertes Gemüse   Sellerie-Kartoffelstampf	
<b>Ragout vom heimischen Wild</b>	€ 19,90
Preiselbeersauce   Rapunzelsalat in Granatapfeldressing   Knöpfle	
<b>Steak aus dem Kalbsrücken</b>	€ 24,90
gebratene Pilze   Butternußkürbis   warmer Kartoffelsalat	
<b>Walisischer Lammrücken am Knochen gebraten</b>	€ 25,90
Kräuterjus   Blattspinat   Thymiankartoffel	

## *Rindfleisch -langsam gegart-*

<b>Rumpsteak</b>	- 230 Gramm -	€ 24,90
<b>Rinderfilet</b>	- 200 Gramm -	€ 28,90
<b>Flat Iron</b>	- 250 Gramm -	€ 24,90
Zartes Steak aus der Rinderschulter		

### **Wählen Sie zwei Beilagen zu unseren Steakgerichten**

Thymiankartoffeln | Ofenkartoffel & Sauerrahm | Steakhouse Fritten  
glasiertes Gemüse | knackiger Beilagensalat | Blattspinat



# See Park



## *Unser Herbstmenü*

### **"Dreierlei vom Kürbis"**

Bruscetta vom Butternuß

Cremesüppchen vom Hokkaido | Lollipop vom Muskatkürbis

\*\*\*

### **Cremesüppchen von der Esskastanie**

mit Birne verfeinert

\*\*\*

### **Steak aus dem Kalbsrücken**

gebratene Pilze | Butternußkürbis | warmer Kartoffelsalat

\*\*\*

### **Creme Brûlée vom Edel-Nougat**

**Menü komplett € 39,90**

**3 Gänge mit Suppe € 34,90**

**3 Gänge mit Vorspeise € 36,90**



# See Park



## *Das vegane Menü*



### **Herbstliche Pflücksalate**

Granatapfeldressing | geröstete Kerne | Brotroutons

\*\*\*

### **Leichtes Süsschen vom Hokkaidokürbis**

\*\*\*

### **"Gelderner Kartoffelpfanne"**

knackiges Gemüse | hiesige Kartoffeln | Avocado-Dip

\*\*\*

### **Früchte und Beeren der Saison**

mit zartschmelzendem Cassis- und Himbeersorbet

**Menü komplett € 29,90**  
**3 Gänge mit Suppe € 23,90**  
**3 Gänge mit Vorspeise € 24,50**

# *Unsere Dessertauswahl*

## **Crème Brûlée vom Edel-Nougat**

mit Früchten der Saison

€ 6,90

## **Früchte und Beeren der Saison**

mit zartschmelzendem Cassis- und Himbeersorbet

€ 6,90

## **Mousse au chocolate**

mit Früchten der Saison

€ 7,50

## **Cassisorbet**

wahlweise mit Wodka oder Sekt gespritzt

€ 5,50

**Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Mövenpick-Eiskarte**

*...ganz zum Schluss*

## **Herrengedeck**

1 doppelter Espresso & 2 cl Cognac

€ 7,20

## **"Kastanienfeuer"**

Cappuccino mit Sahne & Kastanien-Flavour

dazu 2 cl Obstbrand nach Wunsch

€ 7,30

## **"Schlummertrunk"**

warmer Streuobstwiesen- Apfelsaft mit feiner Zimtnote

€ 3,50