



# See Park



*Willkommen zum Genießen*

**Liebe Gäste, im Namen der Familie Janssen und des gesamten Teams begrüßen wir Sie herzlich in den See Park Terrassen.**

Die Besucher des Niederrheins erwarten vielfältige kulinarische Erlebnisse, ermöglicht durch eine Vielzahl regionaler Lebensmittel, die hier kultiviert werden. Gemüse und Obst, Fleisch und Geflügel, Wild und Eier, Getreide und Milchprodukte - der Niederrhein ist eine der ältesten und bedeutendsten Gartenbauregionen Deutschlands.

Die Niederrheiner sind mit ihrer Region sehr stark verwurzelt. Eine Vielzahl landwirtschaftlicher und gastronomischer Betriebe werden bereits seit Generationen familiengeführt. Das familiäre und nachbarschaftliche Miteinander wird von den Menschen am Niederrhein gelebt.

So ist es kein Wunder, dass Sie die Produkte aus der Region auch in unserer Küche finden:

**Frisch und saisonal, traditionell zubereitet oder neu kombiniert.**

Sollten Sie Allergien oder Intoleranzen haben, bitte melden Sie sich beim Servicepersonal und Fragen nach unserer Allergenkarte.



- **vegetarische Speisen**



- **vegane Speisen**

# ...es spargelt im See-Park

## Spargeltörtchen

Wildkräutersalat | Rhababer-Rahmdressing

€ 9,90

Laktose

## Spargelcremesuppe

mit kleinem Spargel-Schinkensalat

€ 6,90

Laktose, Sulfid

## Cremiges Risotto vom Walbecker Stangenspargel

Zuckererbse | Kirschtomate | geriebener Hartkäse

Laktose, Sulfid

...als Vorspeise

€ 10,90

...als Hauptgericht

€ 16,90



## Portion Walbecker Stangenspargel

mit aufgeschäumter Buttersauce und hiesigen Kartoffeln

€ 19,90

Laktose, Sulfid

### zusätzlich dazu

**Roher und gekochter Schinken** (Konservierungsstoff, Nitrit)

€ 3,90

**Zandermedaillons auf der Haut gebraten** (Gluten-Weizen, Fisch)

€ 8,90

**Gebratenes Lachsfilet** (Gluten-Weizen, Fisch)

€ 8,90

**Schnitzel aus der Kalbshüfte** (Gluten-Weizen)

€ 10,90

**Rumpsteak vom heimischen Rind**

€ 12,50

**Tournedos vom heimischen Rind**

€ 14,60

... oder was Ihr Herz zum Spargel begehrt!

*Zur Einstimmung*

*auf einen genussvollen Abend*

**See Park Hausmarke**

Geldermann Carte Blanche

Glas 0,1 l € 4,00

**Belsazar Rosé Sprizz    DER Berlin Aperitif**

Vermouth Rosé | Carte Blanche | Beeren

Glas 0,15 l € 5,50

**Aperol Rhabarber Sprizz**

Aperol | Rhabarbersaft | Carte Blanche

Glas 0,15 l € 5,10

*Alkoholfrei & lecker...*

**Fresh Lemon Time**

Minze | Limette | Quitte | Bitter Lemon

€ 4,00

**Datterino Tomatensaft**

mit Sylter Meersalz verfeinert

€ 4,00

*...und für den besonderen Moment*

**Champagner De Saint Gall**

Brut Blanc de blancs Premier Cru

Glas 0,1 l € 7,40

# Vorspeisen

## See Park Tapas € 14,90

Süßkartoffel & Papaya-Chili Marmelade | Räucherlachstatar & Wasabi  
Avocadocreme & Schinken Chip

## Pflücksalate € 7,50

Erdbeer-Rahmdressing | geröstete Kerne | Brotroutons

## Gegrilltes & gefülltes Gemüse

Rauke | Aioli | mediterranes Baguette

...als Vorspeise

€ 8,90

...als Hauptgericht

€ 13,90



# Suppen

## Zweierlei Paprikasüppchen

Basilikumpesto

€ 6,90



## Sommerliche Süßkartoffelsuppe

Brotroutons

€ 7,20



## Schaumiges Bärlauchsüppchen

Kartoffel-Ingwernocke

€ 6,90



# Klein & Fein

## Räucherlachstatar & Wasabi

Wachtelei | Kapern | Pflücksalat | Brotchip

€ 16,90

## Cremiges Risotto vom Walbecker Stangenspargel

Zuckererbse | Kirschtomate | geriebener Hartkäse

...als Vorspeise

€ 10,90

...als Hauptgericht

€ 16,90



## Spaghetti aglio é olio

Olivenöl | Tomate | gerösteter Knoblauch  
Kräuter | Parmesan

€ 10,90



...mit 5 Black Tiger Garnelen

€ 19,90

# Knackige Salate

**"Der Leichte"** € 13,40

Blattsalate | Balsamico | Früchte | Truthahn | Ananas

**"Der Römer"** € 12,90

Romanasalat | Grana Padano | Grissini

...mit 5 Black Tiger Garnelen € 18,50

...mit gebratener Poularde € 18,50



**"Der Feinschmecker"** € 14,40

Blattsalate | Balsamico | Rinderhüfte | Räucherlachs

## Unsere Klassiker

**Das See-Park Krüstchen** € 14,90

Schnitzel aus dem Schweinerücken | Bratkartoffeln  
Spiegelei | Blattsalat

**See-Park Sommerburger** € 13,90

Pouardenbrust | Romanasalat | Grana Padano | Tomate | Chili  
Steakhouse Fritten | BBQ-Dip

**Steak aus dem Kalbsrücken** € 24,90

Zwiebel-Senf Kruste | glasiertes Gemüse | Kartoffelgratin

## Rindfleisch von heimischen Wiesen

**Rumpsteak - 230 Gramm -** € 24,90

**Rinderfilet - 200 Gramm -** € 28,90

**Flat Iron - 250 Gramm -** € 24,90

Zartes Steak aus dem Rinderbug

**Wählen Sie zwei Beilagen zu unseren Steakgerichten**

Thymiankartoffeln | Ofenkartoffel mit Sauerrahm | Steakhouse Fritten

Sommergemüse | Knackiger Beilagensalat | Blattspinat

## *Besonders & Lecker*

<b>Lachsmedaillon</b> Meerrettichkruste   Blattspinat   Spargel-Erbсенrisotto	<b>€ 19,90</b>
<b>Zanderfilet</b> Wildkräutersauce   bunte Möhren   Kartoffelstampf	<b>€ 18,90</b>
<b>Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte</b> Zitrone   Kapern   Sardelle   Bratkartoffeln   Blattsalat	<b>€ 18,90</b>
<b>Lammrücken am Knochen gebraten</b> Fencheljus   Ratatouille   Spargel-Erbсенrisotto	<b>€ 21,90</b>
<b>Zartes Kalbfleisch - kalt serviert -</b> Thunfischcreme   Blattsalat   Bratkartoffeln	<b>€ 18,10</b>

## *Warum erst zum Schluss ?!*

<b>Sommerfrische</b> Zitronensorbet mit Limettenbrand gespritzt	<b>€ 3,80</b>
<b>Engelchen- ohne Biss</b> Zitronensorbet   Orangensaft	<b>€ 2,50</b>

# *Unser See-Park Menü*

## **Gegrilltes & gefülltes Gemüse**

Rauke | Aioli

\*\*\*

## **Schaumiges Bärlauchsüppchen**

Kartoffel-Ingwernocke

\*\*\*

## **Steak aus dem Kalbsrücken**

Zwiebel-Senf Kruste | glasiertes Gemüse | Kartoffelgratin

\*\*\*

## **Mousse von Zartbitterschokolade**

Himbeermark

**Menü komplett € 39,90**

**3 Gänge mit Suppe € 34,90**

**3 Gänge mit Vorspeise € 36,90**

# Das vegane See-Park Menü



## **Süßkartoffel mit Papaya-Chili Marmelade**

*enthält keine Allergene*

\*\*\*

## **Sommerliche Süßkartoffelsuppe**

Brotfritten

*Sellerie, Soja*

\*\*\*

## **Spaghetti aglio é olio**

Olivenöl | Tomate | Knoblauch | Kräutern

*Gluten-Weizen*

\*\*\*

## **Erdbeersalat mit Minze**

Zitronensorbet

*enthält keine Allergene*

**Menü komplett € 29,90**

**3 Gänge mit Suppe € 24,90**

**3 Gänge mit Vorspeise € 26,90**



# Unsere Dessertauswahl

## **Mousse von Zartbitterschokolade**

und Himbeermark

€ 7,50

## **Fluffige Pancakes**

mit karamellisierter Babybanane und Maracujasorbet

€ 7,50



## **Unsere Birne Helene**

Ein Klassiker neu entdeckt

€ 7,50

## **Affineur Käse Auswahl**

8 edle Sorten in Probierportion mit Salzbutter und Vollkornbrot  
St. Severin | Felsenkeller | Roter Mönch | Rosso | Weinkäse | Rollino | Mondseer | Kaiser Max

€ 14,90



\*\*\*

## **Huxelrebe Beerenauslese**

Heimsheimer Rotenfels

Weingut Köster-Wolf / Rheinhessen

- tropische Fruchtaromen & edle Süße

Glas 5 cl € 5,30

## **"Herrengedeck"**

2 cl Zwetschgenbrand & 1 doppelter Espresso

€ 7,10

## **"Affogato - der Ertrunkene"**

doppelter Espresso & Vanilleeis

€ 4,80