

Saisonale Empfehlung

Leichte Pfifferlingssuppe

Schnittlauch

€ 7,90

Der Pfiffige Salat

Knackige Blattsalate | Balsamicodressing | gebratene Pfifferlinge

€ 16,90

Milchkalbsrücken

Sautierte Pfifferlinge | Spitzkohlgemüse | Kartoffelkrapfen

€ 26,90

Omelette mit frischen Pfifferlingen

Pflücksalate | Hausmacherdressing

€ 10,90

Das See Park Menü

Dreierlei von niederrheinischem Kürbis

Gremolata | Sauerrahmespuma | Blumenkohltempura

Kräftiger Rotkohltee

Buchweizenflädle

Zarter Rehrücken in Holunderjus


Spitzkohl | Getrüffelter Kartoffelstampf | Balsamicojus

Halbgefrorenes vom weißen Nougat

Zwetschgenkompott

Menü komplett € 43,90
3 Gänge mit Suppe € 33,90
3 Gänge mit Vorspeise € 39,90



Vorspeisen

- Dreierlei von niederrheinischem Kürbis** € 11,50 
Gremolata | Sauerrahmespuma | Blumenkohltempura
- Gebratene Wachtelbrüstchen** € 13,50
Borlotibohnen | Kerbelmayo | Selleriecreme |
Süß-Sauer eingelegter Babymais
- Der See-Park Würzlachs** € 13,50
Kürbismousse | Wasabicreme | Wakamé | Bittersalat

Suppen

- Kräftiger Rotkohltee** € 7,50 
Buchweizenflädle
- Kürbiscappucino** € 8,90
Saiblingstrudel | Kürbiskernöl
- Wildconsommé** € 8,90
Eierstich | Schnittlauch | Gemüsesalpikon

Pasta & Risotto

- Hausgemachte Tagliolini** € 11,50 
Rahm-Pfifferlinge | Selleriemousseline
- Risotto von Arborio-Reis und Kürbiskraut** € 11,50 
Dillaroma | Zitronengras-Butterschaum
mit -kross auf der Haut- gebratene Dorade Royal € 22,50

Fisch

Sûpreme von niederrheinischer Forelle -auf der Haut gebraten- € 21,90
Selleriemousseline | Gelbe Bete | WeissburgundersoÙe

Gratin von Bio-Lachs und Gamberoni € 23,90
Kaiserschoten | Tomatenmarmelade | Fazzoletti
- SafranschaumsöÙchen -

Fleisch und Geflügel

Kross gebratene Maispoularde € 18,90
Ragout von Gerstengraupen | Pfifferlingen | kleinem Gemüse
- kräftige Thymianjus -

Bei Niedertemperatur geschmorte Rinderbäckchen € 23,90
Gelber Karotten-Kartoffelstampf | Fingermöhren | Zwiebfrit
- Bäckchen-SchmorsöÙchen -

Entenbrust - rosa gegart - € 24,90
Zweierlei von Knollensellerie | Laugenbrezel | Dörrobstchutney
- Spätburgunderglace mit karamellisierten Zwetschgen -

Sauté von hiesigem Wildbrett € 24,90
Waldpilze | WalnuÙspätzle | Preiselbeeren

Zarter Rehrücken in Holunderjus € 30,90
Spitzkohl | getrüffelter Kartoffelstampf | Balsamicojus

Klassiker im See Park

Das See-Park Krüstchen € 15,90
Schnitzel aus dem Schweinerücken | Spiegelei | Blattsalat | Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel € 18,90
Schnitzel aus der Kalbshüfte | Preiselbeeren | Zitrone | Bratkartoffeln

"Top Blade Roast" - 250 Gramm - € 25,90
Das Steak aus der australischen Rinderschulter
Bohngemüse | Risoléekartoffeln

Rumpsteak - 230 Gramm - € 26,90
Getreidegefüttert & langsam am Knochen gereift
Bohngemüse | Steakhouse-Kartoffelfritten

Unsere Desserts

Vanille Crème brûlée

Chutney von Granny Smith

€ 6,90

Halbgefrorenes vom weißen Nougat

Gebackener Topfenknödel | Zwetschgenkompott

€ 7,90

Schokobrownie

Erdnusshippe | Quittenkompott | Bourbon-Vanilleeis

€ 7,90

„Die süße See-Park Sünde“

Alle unsere Desserts zum Probieren

€ 9,90

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Mövenpick-Eiskarte

... ganz zum Schluss

Genuss in Nuss

1 doppelter Espresso & 2 cl Haselnussbrand

€ 7,20

Fruchtig

Cappuccino & 2 cl Weinbergspfirsich-Brand

€ 6,90

Mafioso

Espresso mit Grenadine- Milchschaum & Amaretto

€ 5,20