

Vorspeisen

Der See-Park Würzlachs

Reibekuchen | Avocado | Wildkräutersalat | Joghurtdressing

€ 12,50

Knackiger Frühlingsalat & Wildkräuter

Kräuter Mayonnaise | Olivenbrot Chips

€ 8,50

Suppen

Bärlauch-Spargelvelouté

€ 7,20

Essenz von der Strauchtomate

€ 7,90



Hummerschaumsüppchen

€ 8,90

Pasta & Risotto

Orecchiette Pasta

wilder Brokkoli | getrocknete Tomate | Grana Padano

€ 13,90



Erbsen-Minz-Risotto

junge Möhren | Taleggio-Schaum

€ 13,90



Fisch aus gutem Hause

| | |
|--|----------------|
| Bachforellenfilet aus kontrollierter Ursprungszucht Karottenschaum Kartoffel-Erbsenpüree karamellierter Spargel | € 21,90 |
| Isländisches Rotbarschfilet - nachhaltig & schonend gefischt - violette Senfsauce gebackener Fenchel Kichererbsencreme | € 22,90 |
| Norwegische Lachstranche - langsam gegart - Bärlauchschaum gebratener Spargel junge Kartoffeln | € 25,90 |

Besonders lecker

| | |
|---|----------------|
| Hirschrücken in Holunder-Traubensauce Mairübchen Kichererbsencreme | € 34,90 |
| Walisische Lammhaxe am Knochen gegart Wurzelgemüsesud Pak Choy Süßkartoffelstampf | € 27,90 |
| Französisches Maishähnchen Kräuterjus junge Möhren Erbsen-Minz-Risotto | € 18,90 |
| Wiener Schnitzel Schnitzel aus der Kalbshälfte Preiselbeeren Zitrone Bratkartoffeln Blattsalat | € 19,90 |

Klassiker im See Park

| | |
|--|----------------|
| Das See-Park Krüstchen Schnitzel aus dem Schweinerücken Bratkartoffeln Spiegelei Blattsalat | € 15,90 |
| "Der Leichte" Blattsalate Balsamico Früchte Truthahn Ananas | € 14,90 |
| "Der Gesellige" Blattsalate Balsamico Bohnen Thunfisch Ei rote Zwiebeln | € 14,90 |
| Der See-Park Rindfleischburger Tomate Ruccola Chili Steakhouse-Kartoffelfritten BBQ Dip | € 15,90 |
| Rumpsteak - 230 Gramm - Getreidegefüttert & langsam am Knochen gereift Bohnen Gemüse Steakhouse-Kartoffelfritten | € 26,90 |
| Rinderfilet - 200 Gramm - Das edelste Stück. Butterzart und voll im Geschmack Pak Choy Thymiankartoffeln | € 32,90 |
| "Top Blade Roast" - 250 Gramm - Das Steak aus der australischen Rinderschulter Bohnen Gemüse Thymiankartoffeln | € 25,90 |

Das See Park Menü

Der See-Park Würzlachs

Reibekuchen | Avocado | Wildkräutersalat | Joghurtdressing
Fisch, Gluten-Weizen, Sulfid, Sellerie, Laktose

Essenz von der Strauchtomate

Sellerie

"Top Blade Roast" - 200 Gramm - Das Steak aus der australischen Rinderschulter

Bohngemüse | Thymiankartoffeln
Sulfid, Sellerie, Gluten-Weizen, Ei, Laktose

Vanille Creme Brûlée

& Granny Smith Apfelchutney

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

Das vegane Menü

Knackiger Frühlingsalat & Wildkräuter

Olivenbrot Chips

Gluten-Weizen, Sulfit, Spuren von Nüssen

Essenz von der Strauchtomate

Sellerie

Orecchiette Pasta

wilder Brokkoli | getrocknete Tomate

Gluten-Weizen, Sellerie, Pinie

"Einfach Himbeer"

Himbeer- Sorbet | Kresse | Chia Samen | Kokos-Sojajoghurt

Soja, Chia-Samen, Spuren von Nüssen

Menü komplett € 29,90

3 Gänge mit Suppe € 26,90

3 Gänge mit Vorspeise € 26,90

Die alkoholfreie Speisenbegleitung

Affinity Rosé by Ackermann (Loire)

100% Geschmack, 0 % Alkohol, 0% Kalorien

frisch & fruchtig, aromatische Aromen von Melone & Pfirsich Glas 0,1 l € 3,80

Riesling - Traubensaft

Glas 0,1 l € 2,50

frisches Aroma geprägt von Apfel-, Zitronen- & Pfirsichnoten

Unser Spargelmenü

der Genussregion Niederrhein

Lauwarme Spargelquiche

Pflücksalat aus den niederrheinischen Frühbeeten | Radieschen

Portion Walbecker Stangenspargel

mit feinem Metzgerschinken
Buttersauce und hiesigen Kartoffeln

"Die drei Großen des Frühjahres"

Erdbeere und Rhabarber treffen Waldmeister

3 Gänge Menü € 37,90

Unsere Empfehlung zur Spargelzeit

Blanc de Noir

Julia Schittler / Weingut Schittler/Becker - Rheinhessen

St. Laurent, Portugieser & Merlot

frischer Duft nach Himbeeren, etwas Stachelbeere und Kirschen

Am Gaumen ein erfrischendes Aromenspiel!

0,2 l € 7,80

0,75 l-Flasche € 26,60

Lauwarme Spargelquiche

Pflücksalat aus den niederrheinischen Frühbeeten | Radieschen

Laktose, Ei, Gluten-Weizen

€ 11,90

Spargelcremesuppe

mit kleinem Spargel-Schinkensalat

Laktose, Sulfid

€ 7,20

Portion Walbecker Stangenspargel

mit aufgeschäumter Buttersauce und hiesigen Kartoffeln

Laktose, Sulfid

€ 19,90

zusätzlich dazu

Roher und gekochter Schinken *(Konservierungsstoff, Nitrit)*

€ 3,90

Gebratenes Lachsfilet *(Gluten-Weizen, Fisch)*

€ 10,90

Schnitzel aus der Kalbshälfte *(Gluten-Weizen, Ei)*

€ 11,90

Rumpsteak vom heimischen Rind

€ 14,90

Tournedos vom heimischen Rind

€ 18,90

Unsere Dessertauswahl

"Die drei Großen des Frühjahres"

Erdbeere und Rhabarber treffen auf Waldmeister

Laktose, Ei, Sulphit, Nuss in Spuren

€ 7,90

Vanille Creme Brûlée

& Granny Smith Apfelchutney

Laktose, Ei, Sulfit, Nuss in Spuren, Gluten-Weizen

€ 6,90

"Einfach Himbeer"

Himbeer - Sorbet | Kresse | Chia Samen | Kokos-Sojajoghurt
Super Food & Vegan!

Soja, Chia-Samen, Spuren von Nüssen

€ 4,90

„Die süße See-Park Sünde“

Alle unsere Desserts zum probieren

Allergene entnehmen Sie aus unseren 3 Desserts

€ 9,90

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Mövenpick-Eiskarte

...ganz zum Schluss

Sommerlaunig

1 doppelter Espresso auf Vanilleeis

€ 3,30

Lady Like

Espresso | Baileys | Sahne

€ 4,90

Café Corretto

Espresso mit einem Schuss Sambuca

€ 4,80