

Willkommen in der Idylle
Seerestaurant
Café **Luisenpark**



Kuchen & Torten von Mannheim's
feinster Conditorei „Herrdegen“
gibt's im Luisenpark nur bei uns



Feiern im Luisenpark

Der schönste Fleck Mannheims
ist der ideale Ort zum Feiern
Hochzeit, Geburtstag oder Firmenevent
Wir machen diesen Tag zum Ereignis

VORSPEISEN

- **Consommé vom Tafelspitz** 4,20 €
mit feinen Nudeln & Schnittlauch oder Gemüseeinlage
- **Champignonrahmsüppchen** mit Petersilie und Croutons 4,50 €
- **Tomatencremesüppchen** mit Kräutersahne und Weißbrot 5,00 €
- **Grüner Salatteller** mit Blattsalaten an Joghurt-Kräuter dressing 4,20 €
- **Gemischter Salatteller** von frischen Salaten der Saison 5,10 €
- **Antipasti – Teller** gemischt, mit frisch gebackenem Weißbrot 8,70 €
- **Tomaten mit Mozzarella**, Balsamico-Essig & Olivenöl, Weißbrot 8,90 €

VEGETARISCHES & LECKEREIEN

- **Paniert gebackene Ziegenkäsetaler -lactosefrei-** auf Blattsalaten 8,90 €
der Saison, mit Preiselbeeren, Balsamicoreme und frisch gebackenes Weißbrot
- **Tortellini „Pomodoro“** 8,50 €
mit Ricotta-Käse & Spinat gefüllt, Tomatensauce & Mozzarella überbacken
- **Tortellini „Primavera“** 8,70 €
mit Ricotta-Käse & Spinat gefüllt, Feinschmeckersauce & Mozzarella überbacken
- **Gebackenes Gemüsesteak** 10,80 €
an Feinschmeckersauce & Basmatireis
- **Geräucherter Norweger Lachs** auf Saisonsalaten 11,50 €
mit Sahnemeerrettich und zwei Kartoffelrösti
- **Gebackene Kartoffeltäschchen** mit Frischkäse-Kräuterfüllung 11,80 €
Lachsschinken, Salatbouquet der Jahreszeit, Butter & Weißbrot

GROSSE SALATTELLER

Verschiedene Blattsalate (dazu servieren wir ofenfrisches Weißbrot):

- mit Cherrytomaten & Gurken 6,40 €
- mit Gartensalaten der Saison, Ei, Gurke, Tomaten, Paprika 8,60 €
- „Badisch“ mit knusprig gebratenen Maultaschentreifen 10,70 €
- „Mozzarella“ mit paniert gebackenen Mozzarella-Sticks 11,20 €
- „Italienisch“ mit Schinken- & Käsestreifen, Ei, Tomate ^{1,7,8} 11,90 €
- „Toulon“ mit Thunfisch, Tomaten, Ei, Oliven, Zwiebelringen 12,20 €
- „Florida“ mit zarten Putenbruststeifen in Sesam gebraten 12,90 €
- „Gourmet“ mit Roastbeefstreifen, ansautierte Champignons und Croutons 15,20 €

Dressings zur Auswahl:

- *Joghurt-Kräuter dressing*
- *Balsamico-Vinaigrette*
- *French-Dressing*

FLEISCHGERICHTE

- **Zarter, gekochter Tafelspitz** 13,20 €
an Meerrettichsauce, geschmälzte Petersilienkartoffeln, & Preiselbeergarnitur
- **Paniertes Schnitzel „Wiener Art“** vom Schweinerücken 12,80 €
mit Pommes Juliennes
- **Steak von der Putenbrust** 13,50 €
in Eihülle gebraten, an legierter Buttersauce, Kartoffelkroketten
- **Medaillons von der Schweinelende** 17,20 €
mit frischen, ansautierten Pilzen der Jahreszeit, Pommes Macaires
- **Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind** 19,30 €
an Rahmsauce mit buntem Pfeffer, Kartoffel-Röstiecken
- **Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind** 19,30 €
mit Kräuterbutter und Pommes Juliennes

FRISCH - FISCH - SPEZIALITÄTEN

- **Nordsee – Schollenfilets** 15,40 €
an Kräutersauce mit Gemüwestreifen,
geschmälzte Salzkartoffeln
- **Gegrilltes Filet vom Norweger Superior Lachs** 16,80 €
auf Rucola mit Balsamicoreme und frisch gebackenem Weißbrot
- **Gegrilltes Norweger Lachsfilet** 18,30 €
an Buttersauce mit Schnittlauch, Basmatireis
- **Zanderfilet vom Grill -nach Müllerin Art zubereitet-** 20,30 €
Riesling-Rahmsauce mit Kräutern, Butternudeln
- **„Edelfischteller“** gegrillt oder aus dem Sud 21,20 €
Trio von Lachs- und Zanderfilet, Seeteufel
an Dillrahmsauce mit Black-Tiger-Shrimps, Butternudeln

Unsere Fischspezialitäten sind fast immer frei von Gräten – Bitte beachten Sie aber dass auch wir diese einmal übersehen können und Gräten keine Reklamationsgrundlage darstellen

Unsere Fisch- und Fleischportionen haben -soweit nicht anders angegeben- ein Rohgewicht von ca. 200 g

Wir kochen frisch und natürlich. Dennoch gibt es Speisen und Getränke, bei denen sich Zusatzstoffe nicht vermeiden lassen. Diese kennzeichnen wir mit Kennzahlen in unserer Speise- und Getränkekarte:

1 mit Farbstoff – 2 mit Antioxidationsmitteln – 3 koffeinhaltig – 4 chininhaltig – 5 mit Süßungsmitteln
6 enthält eine Phenylalaninquelle – 7 mit Konservierungsstoffen – 8 mit Geschmacksverstärkern

Die Kennzeichnung der Speisen für Allergiker ist an der Theke erhältlich

FRÜHSTÜCK

täglich bis 11:30

mit einer Tasse Kaffee / koffeinfreier Kaffee oder Tee

- **„Kleines Frühstück“** 4,70 €
Frisch gebackenes Baguette, Butter -Marmelade, Honig oder Nutella -nach Wahl-
 - **„Park-Frühstück“** ^{1,7,8} 5,60 €
2/2 belegte Baguette, wahlweise mit Käse, Pute, gekochtem- oder rohem Schinken
 - **„Frühstücks-Toast“** ^{1,7,8} 5,90 €
Toast mit Schinken und Käse überbacken, dazu ein Spiegelei
 - **„Gourmet-Frühstück“** 8,40 €
Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich oder
Spanischer Serranoschinken, dazu frisch gebackenes Weißbrot
 - **„American Breakfast“** 9,20 €
Spiegeleier, Bratkartoffeln und Speck, Weißbrot
 - **Aufpreis für Kaffeespezialitäten** 0,90 €
Latte Macchiato/Milchkaffee/Cappuccino/Schokolade/Premium Tee
 - **Glas Prosecco 0,1 l** – zu unseren Frühstücksangeboten 2,90 €
- Extras:**
- Portion Butter, Marmelade, Honig oder Nutella 0,80 €
 - Baguette 0,60 €
 - Ein gekochtes Ei 0,90 €
 - Roh – oder gekochter Schinken ^{7,8} 3,50 €
 - Käse verschiedenen Sorten 3,50 €
- Drei Rühreier**
- natur 3,80 €
 - mit Kochschinken ^{7,8} 4,20 €
 - mit frischen Champignons 4,20 €
- **Drei Spiegeleier natur** 3,80 €
- Vital**
- Joghurt natur mit Knusperflakes 3,20 €
 - Joghurt natur mit frischen Früchten 4,30 €

VESPER & KLEINE GERICHTE

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass diese Gerichte zur Mittags-Zeit (11:30 – 14:30 Uhr) nicht erhältlich sind

- **Belegtes französisches Baguette**
wahlweise mit Goudakäse¹, Kochschinken^{7,8} oder gegarte Pute
mit Serrano- oder Lachsschinken, Räucherlachs 3,90 €
4,80 €
- **„Park-Sandwich“** 6,50 €
Truthahn-Grillbrust mit Salat, Tomaten, Ei & Kräuterdip
- **„Käse-Schinken-Baguette** 6,60 €
Baguette mit Schinken, Käse und Kräutercreme überbacken ^{1,7,8}
- **Drei Rühreier „natur“** mit Schnittlauch 6,70 €
Große Salatgarnitur & Steinofen- oder Weißbrot
- **Drei Rühreier** 7,20 €
wahlweise mit Kochschinkenstreifen oder frischen Champignons
Große Salatgarnitur & Steinofen- oder Weißbrot ^{7,8}
- **Französischer Camembert** – paniert gebacken 7,30 €
mit Preiselbeeren, Ananas, zwei Toastbrote, Butter
- **Blätterteigpastetchen** 7,80 €
Gefüllt mit Pilzragout an Kräutern & Rahm, große Salatgarnitur
- **„Toast Hawaii“** ^{1,7,8} 8,20 €
Zwei Toastbrote mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

Unsere Eisspezialitäten ersehen Sie auf unserer separaten Karte



MÖVENPICK®

- So kann Eis sein -

Zahlungsmöglichkeiten:

- Barzahlung
 - EC /Maestro - Karte mit PIN ab einem Mindestumsatz von € 15,00
- Keine Debit-oder Kreditkarten ! / No Debit or Credit Cards !**
We accept only the European Cash Card (EC/ Maestro Card)

Für unsere Gäste steht das W-LAN **Seerestaurant** kostenlos zur Verfügung. Zum Login müssen Sie den QR-Code als Password einscannen oder dieses bei einem unserer Servicemitarbeiter erfragen