



Vorweg

Tomaten-Kräutersuppe 6.50
mit Sahnehaube

Kleiner bunter Salat 4.50
Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing

Scheiben vom Räucherlachs 12.50
auf Rösti mit Sahnemeerrettich



Salate und Leichtes

Großer bunter Salatteller 10.50
Blatt- und Rohkostsalate
Hausdressing und Bauernbrot

Wählen Sie dazu:

gebratene Putenbruststreifen 4.00

gebratene Maultaschen 3.50

Hirtenkäse, Peperoni, Oliven 3.50

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 10.50
dazu Salatbouquet an Hausdressing

Wählen Sie dazu:

Räucherlachs 5.50

gebratene Putenbruststreifen 4.00





Fleisch, Fisch & Klassiker

Maultaschen mit Schmorzwiebeln 14.50
auf Kartoffelsalat und Bratenjus

Fleischkühle an Spätburgundersoße 15.50
dazu Kartoffelsalat

Paniertes Schnitzel 16.50
vom Landschwein mit Bratkartoffeln

Putensteak gegrillt 17.50
mit Kräuterbutter auf Grillgemüse

Rindergulasch 17.50
vom Weiderind, dazu Spätzle

BUGA Pfännle 19.50
Maultasche, Schnitzel und Fleischkühle
mit Käsespätzle an Bratenjus

Rostbraten Schwäbischer Art 24.50
vom Weiderind, mit Schmorzwiebeln
Bratenjus und Spätzle

Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet 22.50
mit buntem Grillgemüse und Kräuterrahmsoße





Pasta, Vegetarisch & Vegan

Käsespätzle vegetarisch	13.50
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln	
Kichererbsen Curry vegan	14.00
mit Blattspinat, Kirschtomaten dazu Basmatireis	
Pasta Pesto vegan	13.50
mit Kirschtomaten und Cashew Kerne	
Pasta Pomodoro vegan	12.50
an Tomaten-Sugo, frischem Basilikum und Kirschtomaten	
Steinpilz Cappelletti vegetarisch	14.50
Frischkäse an Salbeibutter	
Ziegenkäse Tortelli vegetarisch	14.00
Rosmarin, Honig, Crème fraîche an Riesling Rahm	



Süßes

Schokoladen Küchlein	7.50
auf Waldbeerenspiegel und Walnusseis	
Panna Cotta	6.50
mit Himbeerspiegel	

Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe
erhalten Sie aus der gesonderte Karte, die wir hierfür bereithalten.
Bitte sprechen Sie dafür das Servicepersonal an.



Neckar Sulmer Brauhaus

Bier von Fass

Kellerpils	0.3l	3.50
	0.5l	4.50
Helles	0.3l	3.40
	0.5l	4.50
Hefeweizen	0.3l	3.50
	0.5l	4.50
Pilsradler / Weizenradler	0.3l	3.50
	0.5l	4.50
Maß	1l	8.50
Cola-Bier / Cola-Weizen	0.3l	3.50
	0.5l	4.50

Flaschenbiere

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0.5l	4.50
Welde Pils alkoholfrei	0.33l	3.50

Partyfass zum Mitnehmen

Pils, Hefeweizen, Helles (5 Tage Vorbestellung)	5 l	20.00
--	-----	-------

Nostalgiefass zum Mitnehmen:

(5 Tage Vorbestellung)

10 Liter Nostalgiefass	45.00
20 Liter Nostalgiefass	90.00
40 Liter Nostalgiefass	180.00
Pfand pro Fass	100.00



Weine aus Schriesheim

Weißwein:

Riesling trocken	0.25l	6.50
Pfirsich und Apfel	0.75l	19.50
Grauer Burgunder trocken	0.25l	6.50
fruchtige Säure	0.75l	19.50
Chardonnay trocken	0.25l	6.50
Birnen und Quitte	0.75l	19.50
Cabernet Blanc PIWI trocken	0.25l	7.50
fruchtig und vielschichtig	0.75l	22.50
Souvignier Gris PIWI trocken	0.25l	6.50
schöne Frucht, cremig verspielt	0.75l	19.50
Gewürztraminer lieblich	0.25l	8.00
cremig, Duft nach Rosinen, Rosen, Honig	0.75l	24.00

Rosé:

Pinot Noir Rosé trocken	0.25l	6.50
Erdbeeren und Kirschen	0.75l	19.50

Rotwein:

Spätburgunder trocken	0.25l	6.50
Aromen nach Kirschen	0.75l	19.50
St. Laurent Holzfass Ausbau trocken	0.25l	8.50
Amarena, Brombeeren, Zwetschgen	0.75l	25.50

Weinschorle:

Riesling oder Weißherbst	0.25l	3.50
	0.50l	6.00



SchrieSecco	0.1l	4.50
	0.7l	24.50
SchrieSecco auf Eis	0.2l	7.50
Aperol Spritz		7.50
Aperol, Secco, Soda, Orange, Eis		
Aperol Orangina		7.50
Aperol, Orangina, Orange, Eis		
Hugo		7.50
Holundersirup, Secco, Limette, Minze, Eis		
Lillet		7.50
Lillet, Wildberry Tonic, Beeren, Eis		
Lillet Vive		7.50
Lillet, Tonic, Minze, Gurke, Eis		
Campari Soda / Orange	0.2l	6.50
Martini bianco / rosso	5 cl	6.50



Longdrinks ^{4cl} & Cocktails

Wodka Lemon	0.3l	7.50
Jack Daniels Cola	0.3l	7.50
Bacardi Cola	0.3l	7.50
Havanna Cola	0.3l	7.50
Gin Tonic	0.3l	7.50
Pink Flamingo		9.00
Gin, Kokossirup, Kirschsafft, Orangensaft, Tonic, Eis		
Caipirinha		9.00
Rum, Limette, Rohrzucker, Soda, Eis		
Mojito		9.00
Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda, Eis		
Ipanema alkoholfrei		5.50
Limette, Rohrzucker, Ginger-Ale, Eis		



Alkoholfrei

Odenwald Quelle Premium	0.25l	2.50
Klassik oder still	0.75l	6.00
Coca-Cola Coca-Cola Zero	0.3l	3.50
Fanta Sprite Mezzo-Mix	0.5l	4.50
Orangina	0.25l	3.50
Bitter Lemon, Ginger-Ale, Tonic Wasser	0.2l	3.00
Hauslimonade	0.4l	4.50
Ingwersirup, Limo, Soda, Minze, Beeren		
Apfel Orange Traube rot Banane Rhabarber Ananas Kirsch	0.3l	4.00
Saftschorle	0.3l	3.50
	0.5l	4.50

Heiße Getränke

Café creme		3.00
Espresso		2.50
Espresso Macchiato		2.90
Espresso doppio		3.50
Cappuccino / Milchkaffee		3.50
Latte Macchiato		3.50
Heiße Kakao		3.50
Baileys Café mit Sahne		5.00
Latte Baileys		5.50
Tasse Tee		3.00
Schwarz, Kamille, Früchte, Grün, Pfefferminz		
Tee mit Rum		5.50

**Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe
erhalten Sie aus der gesonderte Karte, die wir hierfür bereithalten.
Bitte sprechen Sie dafür das Servicepersonal an.**



Liebe Gäste,

das Seerestaurant im Luisenpark ist bekannt für sein einzigartiges Ambiente direkt am Kutzer Weiher gelegen, mit Blick auf die Flamingo Insel.

Sie möchten bei uns feiern?

Ob Geburtstag, Firmenfeier oder Hochzeit, gerne erstellen wir Ihnen ein persönliches Angebot, ganz nach Ihren Wünschen.

Hierzu haben Sie die Möglichkeit uns vor Ort anzusprechen oder eine E-Mail zu senden an info@seerestaurant-luisenpark.de

Wir setzen uns anschließend schnellstmöglich mit Ihnen in Verbindung.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und eine Zusammenarbeit,

Ihr Seerestaurant- Team im Luisenpark