

Herzlichen Willkommen!



EST.

1975

# SEERESTAURANT

L U I S E N P A R K M A N N H E I M

Speise- & Getränkekarte

Herbst 2024

## Empfehlungen

<b>Kürbis - Creme Suppe / Kürbiskerne G,Aa</b>	7,90€
<b>Tagliatelle / Kürbis Ragout / Cremige Kürbis Kokos Sauce G,Aa</b>	14,90€
<b>Kürbis Risotto / Speck Chips / Gebratene Kürbis Ringe G,Aa</b>	15,90€
<b>Ochsenbäckchen / Rosmarin Jus / Kartoffel-Kürbis-Creme / Rotkraut</b>	24,90€

### Vorweg

<b>Tomaten-Kräutersuppe</b> mit Sahnehaube	6,90€
<b>Kleiner bunter Salat</b> Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing	4,90€
<b>Scheiben vom Räucherlachs</b> auf Rösti mit Sahnemeerrettich	12,90€

## Salate und Leichtes

<b>Großer bunter Salatteller</b>	10,90€
Blatt- und Rohkostsalate	
Hausdressing und Bauernbrot	
<b>Wählen Sie dazu:</b>	
gebratene Putenbruststreifen	5,90€
gebratene Maultaschen	3,90€
Hirtenkäse, Peperoni, Oliven	3,90€
<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</b>	11,90€
dazu Salatbouquet an Hausdressing	
<b>Wählen Sie dazu:</b>	
Räucherlachs	5,90€
gebratene Putenbruststreifen	5,90€

## Fleisch, Fisch & Klassiker

<b>Maultaschen mit Schmorzwiebeln</b>	15,50€
auf Kartoffelsalat und Bratenjus	
<b>Fleischküchle an Spätburgundersoße</b>	15,90€
dazu Kartoffelsalat	

<b>Paniertes Schnitzel</b> vom Landschwein mit Bratkartoffeln	17,50€
<b>Putensteak gegrillt</b> Kräuterbutter / Grillgemüse	18,50€
<b>Rindergulasch</b> vom Weiderind / Spätzle	17,50€
<b>BUGA Pfännle</b> Maultasche / Schnitzel / Fleischküchle / Käsespätzle / Bratenjus	19,50€
<b>Rostbraten Schwäbischer Art</b> vom Weiderind / Schmorzwiebeln Bratenjus / Spätzle	24,90€
<b>Ganze geräucherte Forelle</b> Sahnemeerrettich / Schwenkkartoffeln	18,50€
<b>Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet</b> Buntes Grillgemüse / Kräuterrahmsoße	23,90€

## Pasta, Vegetarisch & Vegan

<b>Käsespätzle</b> vegetarisch	14,90€
würziger Bergkäse / Röstzwiebeln	
<b>Kichererbsen Curry</b> vegan	15,90€
Blattspinat / Kirschtomaten / Basmatireis	
<b>Pasta Pesto</b> vegan	13,90€
Kirschtomaten / Cashew Kerne	
<b>Pasta Pomodoro</b> vegan	12,90€
Tomaten-Sugo / frisches Basilikum / Kirschtomaten	
<b>Steinpilz Tortelli</b> vegetarisch	16,50€
Frischkäse / Salzeibutter	
<b>Ziegenkäse Ravioli</b> vegetarisch	16,50€
Rosmarin / Honig / Crème fraîche / Riesling Rahm	

## Freitag Spezial

### Fischfang

<b>Ganze geräucherte Forelle</b>	14,50€
Sahnemeerrettich / Schwenkkartoffeln	
<b>Matjesfielts</b>	14,50€
Dip nach Hausfrauenart / Bratkartoffeln	
<b>Backfisch im Bierteig</b>	14,50€
Remoulade / Kartoffelsalat	

## Lieblings-Rostbraten vom Weiderind

<b>„Kräuter Art“</b>	20,50€
Feine Kräuterrahmsoße / Bandnudeln	
<b>„Paprika Art“</b>	20,50€
Frische Paprika / Zwiebeln / Spätzle	
<b>„Pfeffer Art“</b>	20,50€
Rotwein-Pfeffersoße / Bratkartoffeln	

## Süßes

<b>Schokoladen Küchlein</b>	8,90€
Waldbeerenspiegel / Vanilleeis	
<b>Panna Cotta</b>	7,90€
Himbeerspiegel	

## Eiskarte

<b>Eiskaffee / Eisschokolade</b>	4,90€
<b>Gemischtes Eis</b>	5,80€
Mit drei Kugeln nach Wahl / mit oder ohne Sahne	
<b>Coupe Dänemark</b>	6,90€
Drei Kugeln Vanilleeis / Sahne / Schokoladensauce	
<b>Bunter Becher</b>	4,90€
Je eine Kugel Erdbeer- und Schokoladeneis/ Sahne / Bunte Schokolinsen	
<b>Früchtegarten</b>	7,90€
Zwei Kugeln Erdbeereis / eine Kugel Vanilleeis / Früchten / Sahne / Fruchtsauce	
<b>Unsere Eissorten: Carte D'OR</b>	
<b>Bourbon-Vanille / Schokolade / Erdbeere / Pistazie / Stracciatella / Sorbet Mango /</b>	
<b>Sorbet Zitrone</b>	pro Kugel 1,90€

## Aperitif

SchrieSecco	0.1l	5,50€
	0.7l	26,50€
SchrieSecco auf Eis	0.2l	8,50€
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€
<b>Alkoholfrei</b>		
Odenwald Quelle Premium	0.25l	2,90€
Klassik oder still		
	0.75l	6,50€
Coca-Cola Coca-Cola Zero	0.3l	3,80€
Fanta Sprite Mezzo-Mix	0.5l	4,80€
Orangina	0.25l	3,80€
Bitter Lemon, Ginger-Ale, Tonic Wasser	0.2l	3,20€
<b>Hauslimonaden</b>		
Ingwersirup, Limo, Soda, Minze, Beeren	0,4l	6,50€
Holunderblüten Sirup, Limettensaft, Limo, Limetten, Minze	0,4l	6,50€
Apfel, Orange, Traube rot, Johannisbeer, Rhabarber, Ananas, Kirsch,	0.3l	4,20€

Saftschorle	0.3l	3,60€
	0.5l	4,70€

## Biere

Karlsberg Urpils - Frisch gezapft vom Fass	0.3l	3,80€
	0.5l	4.90€
Karlsberg Naturweizen- Frisch gezapft vom Fass	0,3l	3,85€
	0,5l	4,95€

## Biere Alkoholfrei

Karlsberg Naturweizen Hell	0,5l	4,50€
Karlsberg Pilsner	0,33l	3,60€

## Weine aus Schriesheim

### Weißwein:

<b>Riesling</b> trocken	0.25l	6,50€
Pfirsich und Apfel	0.75l	19,50€
<b>Grauer Burgunder</b> trocken	0.25l	6,50€
fruchtige Säure	0.75l	19,50€
<b>Chardonnay</b> trocken	0.25l	6,50€
Birnen und Quitte	0.75l	19,50€
<b>Cabernet Blanc PIWI</b> trocken	0.25l	7,50€
fruchtig und vielschichtig	0.75l	22,50€
<b>Souvignier Gris PIWI</b> trocken	0.25l	6,50€
schöne Frucht, cremig verspielt	0.75l	19,50€
<b>Gewürztraminer</b> lieblich	0.25l	8,00€
cremig, Duft nach Rosinen, Rosen, Honig	0.75l	24,00€

### Rosé:

<b>Pinot Noir Rosé</b> trocken	0.25l	6,50€
Erdbeeren und Kirschen	0.75l	19,50€



## Rotwein:

<b>Spätburgunder trocken</b>	0.25l	6,50€
Aromen nach Kirschen	0.75l	19,50€
<b>St. Laurent Holzfass Ausbau trocken</b>	0.25l	8,50€
Amarena, Brombeeren, Zwetschgen	0.75l	25,50€

## Weinschorle:

Riesling oder Weißherbst	0.25l	3,50€
	0.50l	6,00€

## Longdrinks <sup>4cl</sup> & Cocktails

Wodka Lemon	0.3l	7,50€
Jack Daniels Cola	0.3l	7,50€
Bacardi Cola	0.3l	7,50€
Havana Cola	0.3l	7,50€
Gin Tonic	0.3l	7,50€
<b>Pink Flamingo</b>		9,00€
Gin, Kokossirup, Kirschsafft, Orangensaft, Tonic, Eis		
<b>Caipirinha</b>		9,00€
Rum, Limette, Rohrzucker, Soda, Eis		
<b>Mojito</b>		9,00€
Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda, Eis		
<b>Ipanema alkoholfrei</b>		6,50€
Limette, Rohrzucker, Ginger-Ale, Eis		

## Spirituosen

Williams, Kirschwasser	2 cl	3,50€
Obstbrände	2 cl	3,50€
Grappa	2 cl	4,00€

Ramazzotti	4 cl	4,50€
Fernet Branca	2 cl	3,00€
Baileys Irish Creme	4 cl	4,50€

## Heiße Getränke

Café creme		3,20€
Espresso		2,60€
Espresso Macchiato		2,90€
Espresso doppio		3,60€
Cappuccino / Milchkaffee		3,90€
Latte Macchiato		3,90€
Heiße Kakao		3,90€
Baileys Café mit Sahne		5,50€
Latte Baileys		5,90€
Tasse Tee		3,20€
Schwarz, Kamille, Früchte, Grün, Pfefferminz		
Tee mit Rum		5,90€

**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 See 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 an [info@seerestaurant-luisenpark.de](mailto:info@seerestaurant-luisenpark.de) zu senden.

Wir setzen uns anschließend schnellstmöglich mit Ihnen in Verbindung.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und Reservierung!

Ihr Seerestaurant- Team im Luisenpark