

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

2025



EST. 1975

**SEERESTAURANT**

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



## Salate & Bowls

Alle Salate und Bowls servieren wir mit Balsamico-<sup>J,L,3</sup> -oder Joghurtdressing <sup>G,J,L,3</sup>

## Quer durch den Garten

Bunter Salatteller- Klein 5,90€ | Groß 11,90€

## Land und Meer

Bunter Salatteller mit gebratene Putenbruststreifen - 17,90€

Bunter Salatteller mit Garnelen<sup>B</sup> - 18,90€

## Ziegenkäse

Bunter Salatteller | Ziegenkäse<sup>G</sup> | Walnuss | Traube - 14,90€

## Schafskäse

Bunter Salatteller | Schafskäse<sup>G</sup> | Olive<sup>6</sup> | Peperoni - 14,90€

## Maultasche

Bunter Salatteller | Gebratene Maultasche 15,90€

## Bowls

Grüner Salat | Reis | Grillgemüse | Avocado | Tomate | Gurke | Karotten

*Wahlweise dazu:*

Putenbruststreifen - 19,50€

Garnelen - 22,50€

Veggie: Trauben | Feta<sup>G</sup> | Walnuss<sup>H</sup> - 16,90€

## **Klassiker & Beilagen**

Wurstsalat mit Pommes Frites - 13,90€

Räucherlachs | Rösti | Sahnemeerrettich | Salatbouquet - 14,90€

Ofenkartoffeln |Kräuterquark | Salatbouquet -12,90€

Ofenkartoffeln | Kräuterquark | Salatbouquet | Räucherlachs - 18,90€

Ofenkartoffeln | Kräuterquark |Salatbouquet |gebratene Putenbruststreifen -18,90€

Portion Pommes Frites - 4,90€

Portion Süßkartoffeln Pommes - 6,90€

## **Burger**

Classic – 18,90€

Beef-Patty/ Käse / Sauce/ Tomate / Salat (G,1,3,5,8,15)

Vegan – 18,90€

Veganer Patty/ Avocado/ Sauce / Tomate/ Salat (G,1,3,5,8,15)

Beide mit Pommes **oder** Süßkartoffelpommes

## Hauptgerichte

Maultaschen | Schmorzwiebeln | Kartoffelsalat | Bratenjus (G,C, A) - 15,50€

Fleischkühle | Spätburgundersoße | Kartoffelsalat - 15,90€

Paniertes Schnitzel Landschwein | Pommes Frites (A,G,C) - 17,50€

Putensteak gegrillt | Grillgemüse | Reis | Ingwer-Limonen-Jus (G,C) - 19,50€

BUGA Pfännle (G,C,A) - 19,90€

Maultasche | Schnitzel | Fleischkühle /  
Käsespätzle | Bratenjus

Rostbraten Schwäbischer Art (G,C,A) - 25,90€

vom Weiderind | Schmorzwiebeln

Bratenjus | Spätzle

Ganze geräucherte Forelle (C,D,G) - 18,50€

Sahnemeerrettich | Schwenkkartoffeln

Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet (C,D,G) - 23,90€

Buntes Grillgemüse | Reis | Kräuterrahmsoße

### **Pasta, Vegetarisch & Vegan**

Käsespätzle (C,G,A) vegetarisch - 14,90€

würziger Bergkäse | Röstzwiebeln

Kichererbsen Curry vegan - 15,90€

Blattspinat | Kirschtomaten | Basmatireis

Pasta Pesto (A) vegan - 13,90€

Kirschtomaten | Cashew Kerne

Pasta Pomodoro (A) vegan - 12,90€

Tomaten-Sugo | frisches Basilikum | Kirschtomaten

Steinpilz Tortelli (A,G,C) vegetarisch - 16,50€

Frischkäse | Salbeibutter

Ziegenkäse Ravioli (A,G,C) vegetarisch - 16,50€

Rosmarin | Honig | Crème fraîche | Riesling Rahm

### **Dessert**

Limetten Creme Brulee | Frische Beeren - 8,90€

Waldmeister Tiramisu | Erdbeer-Minze-Ragout - 8,90€

Wir bieten täglich frische Konditor- und hausgemachte Kuchen an. Fragen Sie gerne unser Personal- oder werfen Sie selbst einen Blick in unsere Kuchentheke!

## Eiskarte

1 Kugel Eis – 1,90€ (Carte D´OR Sorten) – 1,90€

Bourbon-Vanille (G) / Schokolade (G,F) / Erdbeere (G)/ Pistazie (E,G)/ Straciatella (G)  
/ Sorbet Mango/ Sorbet Zitrone

Eiskaffee / Eis-Schokolade (G) - 7,90€

Gemischtes Eis /mit oder ohne Sahne (G) - 6,80€

Erdbeer Becher (G) – 8,90€

Zwei Kugeln Vanilleeis | Eine Kugel Erdbeereis |Frische Erdbeeren| Sahne |  
Erdbeersauce

Früchtegarten (G) – 8,90€

Zwei Kugeln Erdbeereis /eine Kugel Vanilleeis / Früchten / Sahne / Fruchtsauce

## Kinderkarte

Schön, dass ihr bei uns seid! Während ihr auf euer Essen wartet, dürft ihr euch gerne an unseren  
Mal- und Spielsachen bedienen. Macht es euch bei uns bequem und fühlt euch wohl!

Und jetzt: Guten Appetit!

Spätzle mit Bratensoße - 7,50€

Nudeln mit Tomatensauce - 7,50€

Chicken Nuggets mit Pommes Frites - 8,50€





## Getränke

### Aperitifs

Geldermann Grand Brut – 0,1 l 6,50 € | 0,75 l 34,00 €

Geldermann Grand Rosé sec – 0,1 l 6,50 € | 0,75 l 34,00 €

Lillet Winter Berry (1,13,15,3) – 0,2 l 7,90 €

Lillet Rosé White Peach (1,13,3,15) – 0,2 l 7,90 €

Italicus Spritz (8) – 0,2 l 7,90 €

Savoia Spritz (1,15,10) – 0,2 l 7,90 €

Ramazzotti Limoncello Spritz (1,15,K) – 0,2 l 7,90 €

Ramazzotti Aperitivo Spritz (1,15,K) – 0,2 l 7,90 €

Aperol Spritz (1,10,K) – 0,2 l 7,90 €

Campari Spritz (1,10) – 0,2 l 7,90 €

Canonita de Mallorca Spritz (1,10) – 0,2 l 7,90 €

Hugo – 0,2 l 7,90 €

Martini Bianco – 5 cl 5,50 €

Martini Extra Dry – 5 cl 5,50 €

### **Hausgemachte alkoholfreie Limonaden - 0,3 l je 7,50 €**

See-Spritzer

Ramazzotti Aperitivo Arancia, Melonensirup, Bilz Beeren-Seele, Beeren, Soda

Holunder-Spritzer

Holunderblütensirup, Crodino, Bilz Citrus-Seele, Limetten, Minze, Grenadine

### **Mineralwasser – Staatlich Fachinger**

Mit Kohlensäure oder Naturell:

0,25 l – 2,90 €

0,75 l – 6,50 €

### **Säfte & Nektare von Granini**

Apfel, Orange, Rote Traube, Johannisbeere, Rhabarber, Ananas, Kirsche, Maracuja

0,3 l – 4,20 €

### **Saftschorlen**

0,3 l – 3,70 €

0,5 l – 4,80 €

### **Softgetränke – Sinalco**

Cola (1,5,9), Cola Zero (1,4,5,6,9), Orange (1,6,8,9), Cola Mix (1,5,6,8,9), Zitres (1,5,6,8,9), Apfelschorle

0,3 l – 3,80 €

0,5 l – 4,80 €

Red Bull

0,2 l – 4,50 € (1,5,7,9)

### **Limonaden – Bilz Bio**

Beeren-Seele – 0,33 l 4,20 €

Citrus-Seele – 0,33 l 4,20 €

### **Schweppes – Bittergetränke**

Bitter Lemon (3,10,15), Ginger Ale (1,3,15), Tonic Water (3,10,15), Wild Berry (1,15), White Peach (1,15)

0,2 l – je 3,20 €





### **Biere vom Fass –Karlsberg**

UrPils – 0,3 | 3,80 € | 0,5 | 4,90 €

Naturweizen – 0,3 | 3,80 € | 0,5 | 4,90 €

### **Alkoholfreie Biere aus der Flasche**

Karlsberg Naturweizen Hell – 0,5 | 4,50 €

Karlsberg Pilsner – 0,33 | 3,60 €

### **Weine aus Schriesheim**

Grauer Burgunder trocken – 0,25 | 7,50 € | 0,75 | 21,00 €

Gewürztraminer lieblich – 0,25 | 8,00 € | 0,75 | 24,00 €

### **Weinschorle**

Riesling oder Weißherbst – 0,25 | 4,50 € | 0,5 | 6,90 €

### **Weine aus der Pfalz – Weingut Bassermann-Jordan**

Grauburgunder Weißburgunder | Riesling | Sauvignon Blanc – 0,2 | je 7,50 € | 0,75 | je 29 €

**S....sprung Rotwein** – 0,2 | 7,50 € | 0,75 | 31,00 €

**KIESELBERG Riesling** (GG) – 0,75 | 79,00 €

### **Weingut Faubel – Edition Tristan Brandt**

Riesling Zeitlos | Sauvignon Blanc Zeitlos | Rosé Cuvée | Cuvée Rouge – 0,2 | je 7,50 €  
0,75 | je 27,00 €

## **Longdrinks & Cocktails**

### Longdrinks

Havana-Cola, Vodka-Lemon, Vodka-Energy, Jack Daniels-Cola – je 0,2 l 8,00 €

Espresso Martini – 0,2 l 9,50 €

### Gin & Tonic

Beefeater – 0,2 l 8,00 €

Malfy Rosa / Limone – je 0,2 l 9,00 €

### Cocktails

Seerestaurant Cocktail – mit Alkohol 11,00 € / alkoholfrei 8,50 €

Caipirinha, Mai Tai, Pina Colada, Mojito, Moscow Mule, Gin Mule, Gin Fizz, Tequila Sunrise – je 9,00 €

### Digestif & Spirituosen

Williams Birne, Alte Zwetschge, Waldhimbeergeist – je 2 cl 4,00 €

Amaro Ramazzotti, Averna Amaro, Jägermeister – je 2 cl 4,50 €

Grappa Bianca (B.LO Nardini) – 2 cl 5,90 €

Havana Club Añejo 3 Years – 4 cl 6,00 €

Martell V.S.O.P. Cognac – 2 cl 9,90 €

Absolut Vodka, Pernod – je 2 cl 4,50 €

Malfy Rosa / Limone – je 2 cl 5,00 €

Bumbu Cream – 2 cl 5,00 €

Chivas Regal 12 Jahre – 4 cl 8,00 €



## #Kaffee- & Teespezialitäten

Kaffee Crema – 3,20 €

Kännchen Kaffee – 5,50 €

Espresso – 2,60 €

Espresso Macchiato – 2,90 €

Doppio – 4,20 €

Cappuccino / Milchkaffee – 4,50 €

Latte Macchiato – 4,50 €

Heiße Schokolade – 4,50 €

Baileys Kaffee mit Sahne – 5,50 €

Latte Baileys – 5,90 €

Teeauswahl: Schwarz, Kamille, Früchte, Grün, Pfefferminze – 3,20 €

Tee mit Rum – 5,90 €

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Seerestaurant Luisenpark – Ihrem besonderen Ort direkt am See mit Blick auf die Flamingoinsel!

Planen Sie eine Feier – sei es ein Geburtstag, eine Hochzeit oder ein Firmenevent? Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen.

Sprechen Sie uns einfach vor Ort an oder schreiben Sie uns an:

[info@seerestaurant-luisenpark.de](mailto:info@seerestaurant-luisenpark.de)

Ein echter Tipp: Unser Sonntagsbrunch- entspannt, lecker, beliebt.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und Ihre Tischreservierung!

Ihr Seerestaurant-Team

## **ALLERGENE**

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE
- B) KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C) EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D) FISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- E) ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- F) SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- G) MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (EINSCHLISSLICH LAKTOSE)
- H) SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- I) SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- J) SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- K) SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L) SCHWEFELDIOXID UND SULFITE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- M) LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- N) WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

## **ZUSATZSTOFFE**

- 1) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- 2) MIT FARBSTOFF
- 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5) GESCHWEFELT
- 6) GESCHWÄRZT
- 7) MIT PHOSPHAT
- 8) SULFITE
- 9) KOFFEINHALTIG
- 10) CHININHALTIG
- 11) MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- 13) Nitritpökelsalz
- 14) MIT TAURIN
- 15) SÄUERUNGSMITTEL