

# Unsere Saisonale Empfehlung

## **Walbecker Stangenspargel**

-ein Pfund Rohgewicht-  
Butterschaumsauce | glasierte Annabelle-Kartoffeln

19,90

zusätzlich

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Roher und gekochter Metzgerschinken | 4,90  |
| Gebrautes Lachsfilet                | 10,90 |
| Schnitzel aus dem Kalbsrücken       | 11,90 |
| Zwei Tournedos vom heimischen Rind  | 15,90 |

# Das See Park Menü

## **Fantasie von lauwarmer Spargelquiche**

Gemüsebeet vom niederrheinischen Acker  
Trüffelmayo | Kresse

\*\*\*

## **Schaumsüppchen von Spargel und Bärlauch**

Kleiner Spargelsalat | Roher Schinken

\*\*\*

## **Walbecker Stangenspargel**

mit einem Tournedos vom Weiderind  
Butterschaumsauce | glasierte Annabelle-Kartoffeln

\*\*\*

## **Allerlei vom Rhabarber**

Parfait | Beignets | Ragout  
Kaltschale mit Espuma

Menü komplett 42,90

Menü ohne Suppe 38,90

# Vorspeisen

## **Fantasie von lauwarmer Spargelquiche**

Gemüsebeet vom niederrheinischen Acker  
Trüffelmayo | Kresse

11,90



## **Tatar von hausgebeizter Bachforelle**

Süß-Sauer eingelegte Steckrübe | Apfel-Selleriesalat  
Limonen-Creme-Fraîche | Saiblingskaviar

13,50

## **Scheibchen aus der Rinderlende „Dry Aged“**

Olivenöldressing | Petersilie | Schnittlauch | Kapern | Grana Padano

13,90

# Suppen

## **Spargelschaumsüppchen**

Kleiner Spargelsalat | Roher Schinken

7,50

## **Kraftbrühe vom hiesigen Rindertafelspitz**

Knusperpraline | Gemüsesalpikon | Schnittlauch

7,50

# Pasta & Risotto

## **„Die Seepark-Pasta“**

Paccheri | junger Wirsing | Walnusspesto | Möhrenkraut | Pecorino

13,90



## **Risotto von Arborio-Reis und Karottensugo**

Dillaroma | Zitronengras-Butterschaum

12,50



# Fisch

**Dorade Royal** -kross auf der Haut gebraten-  
Sautierter grüner Spargel | Sesamöl | Kartoffelmousseline  
Schaumsößchen von eingelegtem Ingwer

22,90

**Isländer Kabeljau** -bei Niedertemperatur gegart-  
Risotto | Karottensugo | Dillaroma | Zitronengras-Butterschaum

23,90

# Fleisch und Geflügel

|  |       |
|--|-------|
| <b>Kross gebratene Maispoularde</b><br>Zweierlei Spargelragout   kleinem Gemüse<br>Kartoffelmousseline   kräftige Thymianjus                             | 18,90 |
| <b>Bei Niedertemperatur geschmorte Rinderbäckchen</b><br>Gelbe Karotten-Kartoffelstampf   Frühlingsgemüse   Zwiebelfritt<br>Bäckchen-Schmorsößchen       | 23,90 |
| <b>Kalbsrückensteak</b> - mit Schmelze von Kräuter-Mie de Pain -<br>Chiffonade von jungem Wirsing   Shiitake-Pilze   Kartoffel-Selleriekrapfen           | 24,90 |
| <b>Entenbrust - rosa gegart</b> -<br>Dreierlei von Knollensellerie   Laugenbrezel   Dörrobstchutney<br>Spätburgunderglace mit karamellisiertem Rhabarber | 24,90 |

# Klassiker im See Park

|   |       |
|---|-------|
| <b>Das See-Park Krüstchen</b><br>Schnitzel aus dem Schweinerücken   Spiegelei   Blattsalat   Bratkartoffeln   | 15,90 |
| <b>Wiener Schnitzel</b><br>Schnitzel aus dem Kalbsrücken   Preiselbeeren   Zitrone   Bratkartoffeln   | 18,90 |
| <b>Rumpsteak vom Weiderind - 230 Gramm -<br/>Getreidegefüttert &amp; langsam am Knochen gereift</b><br>Glasiertes Frühlingsgemüse   Kartoffel-Selleriekrapfen | 26,90 |

# Salate

**„Der Zickige“** 12,90  
Blattsalate | gratinierter Ziegenkäse | Speckstreifen | Himbeeressig-Glace

**„Der Spießige“** 12,90  
Blattsalate | 2 Garnelenspieße vom Grill | Kräuter-Gremolata

**„Der Leichte“** 14,90  
Blattsalate | Karamellisierte Ananaswürfel  
Exotische Früchte | gebratene Truthahnbrust

## Unsere Desserts

### **Vanille Crème brûlée**

Heidelbeerkompott | frische Früchte

6,90

### **Mousse von Quark und Limetten**

Erdbeersalat | Tasmanischer Pfeffer | Popcorn-Espuma

7,90

### **Allerlei vom Rhabarber**

Parfait | Beignets | Ragout  
Kaltschale mit Espuma

8,50

### **„Die süße See-Park Sünde“**

Alle unsere Desserts zum Probieren

9,90

### **Käse**

Brie de Normandie mit Pfeffer-Erdbeeren  
Vollkornbrot | Traubenkernöl

7,90

# ... ganz zum Schluss

## **Genuss in Nuss**

1 doppelter Espresso & 2 cl Haselnussbrand

7,20

## **Fruchtig**

Cappuccino & 2 cl Weinbergspfirsich-Brand

6,90

## **Mafioso**

Espresso mit Grenadine- Milchschaum & Amaretto

5,20