

## Wine by the Glass and the Bottle

### APÉRITIF

- Champagne Salmon Meunier Brut Blanc, Alexandre Salmon 18 / 125  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich
- Champagne Salmon Rosé Brut Alexandre Salmon 135  
100% Pinot Meunier Champagne, Frankreich
- Champagne Jacquart Mosaïque brut, Jacquardt 115  
Cuvée, Champagne, Frankreich
- Blanc de Blancs Sekt Brut, Wilhelmberg 59  
Kerner, Müller-Thurgau, Riesling, Franken, Deutschland
- 2017 Champagne Cuvée Millésime Exception, Drappier 145  
Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, Frankreich
- L'Empreinte de Roger, „L'Épicurien“ Brut, R. Gerbaux 135  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich

### WEISS

- 2021 Grauburgunder Honey Darling, Felix Mayer 12 / 35  
Grauburgunder, Pfalz, Deutschland
- 2021 Weißburgunder trocken „Löss und Lehm“ Michael Andres 12 / 36  
Weißburgunder Bio, Pfalz, Deutschland
- 2021 Weißburgunder trocken, Nik Weis 12 / 36  
Weißburgunder, Mosel, Deutschland
- 2022 Grauburgunder trocken, Bassermann-Jordan 12 / 36  
Weißburgunder, Bio, Pfalz, Deutschland
- 2022 „I Frati“ Lugana Doc, Ca dei Frati 45  
Turbiana 100%, Lombardei, Italien
- 2022 Sauvignon Blanc, Emil Bauer 11 / 34  
Sauvignon Blanc, Pfalz, Deutschland
- 2022 Blauschiefer Riesling, Dr. Loosen 12 / 36  
Riesling, Mosel, Deutschland
- 2020 Pinot Grigio, De Lorenzi Vini 39  
Pinot Grigio, Friaul, Italien
- 2022 Sancerre Grande Reserve A.O.P Henry Bourgeois 59  
Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich
- 2020 Chablis, Domaine Jean Durup 59  
Chardonnay Chablis, Frankreich



Glas 0,2l / Flasche 0,75l



## Wine by the Glass and the Bottle

### ROSÉ

- 2021 Le Rosé, Domaine Saint-Michel d'Esclans 12 / 36  
Cinsault, Grenache, Mourvedre, Tibouren Cotes du Provence Frankreich
- 2021 Miraval Rosé, Chateau Miraval 59  
Cinsault, Grenache-Syrah, Rolle, Cotes du Provence, Frankreich

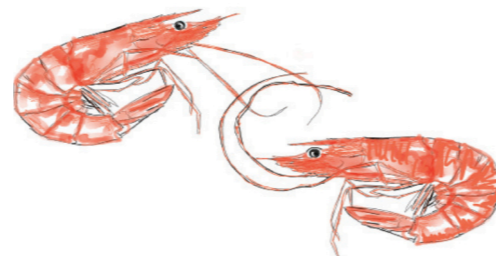
### ROT

- 2021 Primitivo Puglia Marco Caiaffa 13/39  
Primitivo Bio, Apulien, Italien
- 2019 „Nobis“ Syrah Domaine De L'Écu 39  
100% Syrah, vin de France, Frankreich
- 2018 Côtes du Rhône Grand Reserve Gastronomique, Beau Mistral 15 / 45  
Syrah, Grenache, Mourvedre, Cinsault, Rhône, Frankreich
- 2020 Côtes du Rhône „Les deux Albion“, Château de Saint Cosme 15 / 45  
Syrah, Grenache, Mourvedre, Cinsault, Rhône, Frankreich
- 2017 Madiran « Constance » Domaine Berthomieu 36  
Tannat 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Fer Servadou 10%, Madiran Frankreich
- 2021 Lagrein Rivus, Weingut Pfitscher 54  
Lagrein, Südtirol, Italien
- 2018 Valpolicella Ripasso DOC „Monte Tabor“ Fidora 49  
Corvina, Corvinone, Rondiella, Venetien, Italien
- 2020 Chianti Classico DOCG, Fontodi 83  
Sangiovese, Toscana, Italien
- 2019 La Source, Saint Jean du Barroux, Philippe Gimel 52  
Grenache, Carignan, Cinsault, Ventoux, Frankreich
- 2017 Barolo Barbaresco - Diego Pressenda 110  
Nebbiolo, Piemont, Italien
- 2017 Châteauneuf-du-Pape, Château La Nerthe 120  
Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault & Clairette Rhone, Frankreich



Glas 0,2l / Flasche 0,75l

## LIDO Classic



Vorspeise

### Beef Tatar

Classic | Wachtelei

21

### Gebeizter Lachs

Reibekuchen | Dill-Senf

20

### Salat Malkasten (v/v)

Körner | Pickles

19

### Ganze Artischocke (v)

Dips

16

### Vitello Tonnato

Kapern | Sardellen | Zitrone

18

Hauptgang

### Rinderfilet

Frites | Béarnaise

39

### Gedämpfter Kabeljau

Waldorfsalat | Nussbutter

27

### Maishähnchenbrust

Kräuterrisotto | Gremolata

32

### Heilbutt

Spinat | Drillinge | Zitronenbutter

28

### Pasta Trüffel (v)

Trüffel | Parmesan

28

### Kräuterrisotto (v)

Spargel | Tomaten | Parmesan

26

Dessert

### Flüssiger Schokoladenkuchen

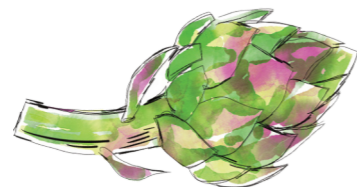
Vanilleeis

14

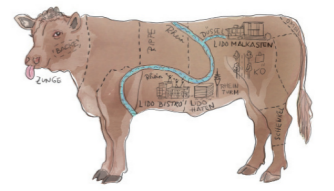
### Affogato

Espresso | Vanilleeis

9



## LIDO Modern



Vorspeise

### Jakobsmuschel

Castelfranco | Vadouvan | Hollandaise

21

### Schweinebauch

Kimchi | Apfel | Staudensellerie

20

### Garnelen

Fenchel | Senfsaat | Orange

21

### Hummerbisque

Garnele | Kerbel

16

### Kräuterseitling (v)

Beeren | Beerenmarmelade | Estragon

17

Hauptgang

### Kalbsfilet

Béarnaise | Spinat | Krapfen | Jus

39

### Entenbrust

Pastinake | Rotkohlsalat | Joghurt | Walnuss

36

### Bœuf Bourguignon

Bandnudel | Perlzwiebel | Karotte | Pilze

37

### Seeteufel

Süßkartoffel | Artischocke | Salzzitrone

31

### Wolfsbarsch

Blumenkohl | Romanesco | Brokkoli

32

### Gerösteter Blumenkohl (v)

Cashewkerne | Granatapfel | Risoni

26

### Gebackene Pastinake (v/v)

Süßkartoffel-Curry

26

Dessert

### Baumkuchen

Passionsfrucht | Schokoladenrum

15

### Granatapfel (v/v)

Rote Bete | Schokolade

15

