

Lido

BISTRO

KÜHLES

- Apfelschorle 0,4l 4,50
Rhabarberschorle 0,4l 4,50
Maracujaschorle 0,4l 4,50
Thomas Henry Bitter Lemon 0,2l 4,00 ^{3,10}
Thomas Henry Ginger Ale 0,2l 4,00 ^{2,3}
Thomas Henry Tonic Water 0,2l 4,00 ¹⁰
Fever Tree Ginger Beer 0,2l 4,00

BIER

- Peroni 0,33l 4,00
Füchschen Alt 0,33l 4,00
König Ludwig Weizen 0,5l 5,20
König Ludwig Weizen alkoholfrei 0,5l 5,20
Warsteiner alkoholfrei 0,33l 4,00

DRINKS

- Aperol Spritz 12,00 ^{2,10}
Gin Tonic 14,00 ¹⁰
Campari Spritz 12,00 ²
Hugo 12,00

Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe | 2 Farbstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Saccharin | 5 Cyclamat | 6 Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7 Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 Geschmacksverstärker
13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert

Lido

BISTRO

Speisekarte

À LA CARTE

- KARTOFFEL - BÄRLAUCHSUPPE | Rauchlachs | Grüner Spargel 9,50
BOUILLABAISSE PROVENÇALE | Reichhaltiger südfranzösischer Fischeintopf | Kartoffel & Gemüse | Comté | Sc. Rouille
Croûtons
als Vorspeise 18,50
als Hauptgang 28,50
WILDKRÄUTERSALAT | mit unserem Dressing
mit Steakhüfte | Limone | Erdnüsse | Sesam 17,50
mit Black Tiger Garnelen 19,50
mit gratiniertem Ziegenkäse | Lavendelhonig | Feige 16,50
URTOMATE | Salat von alten Sorten | Sumach-Zwiebeln | Basilikum | Pinienkerne | gegrillte Sardinenfilets 16,50
FROMAGE | Französische Rohmilchkäseauswahl | Honigwabe | Tessiner Senf
3 Sorten 16,50
6 Sorten 20,50
TATAR VOM RIND [200 GR] | Pommes frites -klassisch- 20,50 -kurzgebraten- 22,00
GNOCCHI | Rotes Pesto | Rucola | Schafskäse | Pinienkerne 15,50
oder mit grünem Spargel | Bärlauchcreme | Bayonne-Schinken | Grana Padano 17,50
GELBES LINSEN-DAL (vegan) | Sojajoghurt | Reis 16,50
PORTION SPARGEL | Olivenöl-Hollandaise | Drillinge | Wildkräutersalat | Zitrusfrüchte | Grana Padano | Pinienkerne 28,50
STEINBUTT | Basilikum-Pastis-Erdbeeren | Oliven-Kartoffelpüree 33,50
PAILLARD VOM KALB | Gemüsejulienne | Trüffelrahm 28,50
MAISHÄHNCHEN SUPRÊME | „Leipziger Allerlei“ | Cognac-Butterschaum 26,50
LAMMRÜCKEN | Flageolets | Gratin | Bohnenkraut | Jus 31,50
STEAK FRITES [ENTRECÔTE - 240 GR] | Pommes Frites | Sauce Béarnaise | Salat 34,50

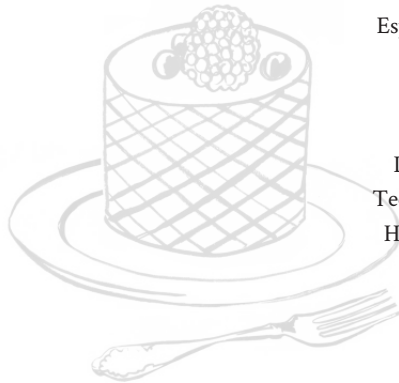
- Macaron 3
Mousse au Chocolat 9,50

Alle Preise in dieser Karte sind angegeben in Euro einschließlich Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren Barzahlung sowie alle gängigen Kreditkarten. Liegen Lebensmittelallergien vor, so fragen Sie bitte unseren Service.

HEISSES *

- Espresso 3,50 ¹¹
- Espresso doppio 4,50 ¹¹
- Espresso macchiato 3,50 ¹¹
- Kaffee 3,50 ¹¹
- Milchkaffee 4,00 ¹¹
- Cappuccino 4,00 ¹¹
- Latte macchiato 4,00 ¹¹
- Tee (diverse Sorten) 4,00 ¹¹
- Heiße Schokolade 5,00 ¹¹

*alles auch koffeinfrei



QUELLFRISCHES

- Staatl. Fachingen still 0,7l 8,00
- Staatl. Fachingen medium 0,7l 8,00
- Staatl. Fachingen still 0,25l 4,00
- Staatl. Fachingen medium 0,25l 4,00

Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe | 2 Farbstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Saccharin | 5 Cyclamat | 6 Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
 7 Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 Geschmacksverstärker
 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert

Weinkarte

APERITIF

Champagne La Cuvée Brut - Laurent - Perrier 110,00
 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich

2019 Chardonnay Auxerrois Sekt Brut - Andres e Mugler 59,00
 Chardonnay, Auxerrois, Pfalz, Deutschland

2016 Crémant de Loire Blanc de Blanc Selection, Bouvet-Ladubay 9,00 / 51,00
 Chardonnay, Loire, Frankreich

WEISS

2020 Grauburgunder Manz, Weingut Manz, Rheinhessen, Deutschland 11,00 / 34,00

2019 Sauvignon Blanc "Black Edition", Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz, Deutschland 12,00 / 36,00

2019 Weissburgunder trocken, Battenfeld-Spanier 13,00 / 39,00

2021 „I Frati“ Lugana Doc, Ca dei Frati - Turbiana 100%, Lombardei, Italien 45

2018 Chardonnay Grande Ardeche, Maison Louis Latour, Chardonnay, Frankreich 38,00

2019 "De Vite" J. Hofstätter Sauvignon, Pinot Bianco, Müller Thurgau, Riesling, Südtirol Italien 38,00

2018 Volx Riesling Gutswein trocken, Van Volxem, Riesling, Mosel, Deutschland 39,00

2020 Sancerre Grande Reserve A.O.P Henry Bourgeois, Sauvignon Blanc, Loire Frankreich 59,00

ROSÉ

2020 Le Rosé, Saint-Michel d'Esclans, Cinsault, Grenache, Provence, Frankreich 12,00 / 38,00

2020 Idyll Rose, La tour Melas, Syrah, Grenache, Agiorgitiko, Mittelgriechenland 42,00

2020 Miraval Rosé Chateau Miraval, Cinsault, Grenache, Mourvedre, Provence Frankreich 55,00

ROT

2019 „Nobis“ Syrah Domaine De L'Ecu, 100% Syrah, vin de France, Frankreich 13,00 / 39,00

2016 « Les Aigles » Château Anthonic, Merlot, Cabernet Franc, Medoc Frankreich 15,00 / 45,00

2019 Bourgogne Pinot Noir, Maison Louis Latour, Pinot Noir, Burgund, Frankreich 55,00

2020 Chianti „Terre Di Corzano“ Corzano e Paterno, Sangiovese, Canaiolo, Toskana Italien 45,00