

# 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<sup>3,10</sup>  
Thomas Henry Ginger Ale 0,2l 4,00<sup>2,3</sup>  
Thomas Henry Tonic Water 0,2l 4,00<sup>10</sup>  
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<sup>2,10</sup>  
Gin Tonic 14,00<sup>10</sup>  
Campari Spritz 12,00<sup>2</sup>  
Limoncello Spritz 10,00  
Espresso Martini 10,00  
Negroni 10,00  
Ramazotti 6,00

### 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

- FISCHSUPPE | Reichhaltiger südfranzösischer Fischeintopf | Comté | Sc. Rouille  
Croûtons 9,50  
mit Einlage 14,50  
WILDKRÄUTERSALAT | mit unserem Dressing  
mit Steakhüfte | Limone | Erdnüsse | Sesam 17,50  
mit Black Tiger Garnelen 19,50  
mit gratiniertem Ziegenkäse | Lavendelhonig | Feige 16,50  
BURRATA | Pesto | Tomatensalat 12,50

- TATAR VOM RIND [200 GR] | Pommes frites -klassisch- 20,50 -kurzgebraten- 22,00  
GARNELEN-COQOTTE [500 gr] | Garnele | Olivenöl | Piment d 'espelette | Sauce Rouille 28,50  
MAISHÄHNCHEN SUPRÊME | „Leipziger Allerlei“ | Cognac-Butterschaum 26,50  
STEAK FRITES [ENTRECÔTE - 240 GR] | Pommes Frites | Kräuterbutter | Salat 34,50  
PASTA | AOP | Garnelen 18,50  
CONFIT DE CANARD | Rösti | Salat 25,50  
GEMÜSECURRY | Reis 16,50  
GNOCCHI | Rotes Pesto | Rucola | Schafskäse | Pinienkerne 15,50  
SALM | Safranrisotto 22,50  
WIENER SCHNITZEL | lauwarmer Kartoffelsalat 18,50  
PASTA TRÜFFEL | Trüffel | Parmesan 19,00

- Macaron 3  
Mousse au Chocolat 9,50  
Vanilleeis mit Beeren 6,50  
Flüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis 12,50

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

\*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

- Sauvignon Blanc, L'Eclat, Loire, Frankreich 9,90 / 36,00
- 2020 Grauburgunder Manz, Weingut Manz, Rheinhessen, Deutschland 9,90 / 35,00
- 2021 Schieferkristall Riesling trocken, Karthäuserhof, Deutschland 11,00 / 44,00
- 2022 Capolago Gewürztraminer, Madonna Vitorrie, Trentino, Südtirol 10,00 / 42,00
- 2021 Lugana D.O.C., Italien 8,90 / 35,00
- 2021 „I Frati“ Lugana Doc, Ca dei Frati - Turbiana 100%, Lombardei, Italien 45,00
- 2020 Sancerre Grande Reserve A.O.P Henry Bourgeois, Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich 59,00
- 2016 Collio Malvasia, halbtrocken, Italien 56,00

## ROSÉ

- 2022 Lagrein Kretzer, Madonna Vittorie, Trentino, Südtirol 9,80 / 43,00
- 2020 Saint-Michel D'Esclans, Cinsault, Grenache, Provence, Frankreich 9,00 / 38,00
- 2020 Miraval Rosé Chateau Miraval, Cinsault, Grenache, Mourvedre, Provence, Frankreich 55,00
- 2018 Proprieta Sperino Rosa del Rosa, Nebiolo, Vespalina, Piemonte, Italien 52,00

## ROT

- 2019 „Nobis“ Syrah Domaine De L'Ecu, 100% Syrah, vin de France, Frankreich 13,00 / 39,00
- 2021 Visan, Syrah, Grenache, Mouvédre, Cotes du Rhone, Frankreich 9,90 / 35,00
- 2018 Valpolicella Ripasso, Speri, Italien 10,00 / 45,00
- 2021 Lagrein, Alto Adige D.O.C., Elena Walch, Südtirol, Italien 10,00 / 43,00