

Lido

BISTRO

À LA CARTE

VORSPEISE

FISCHSUPPE	
Reichhaltige südfranzösische Fischsuppe Comté Sauce Rouille Croûtons	17,00
GARNELEN	
Pimentos Aioli	20,50
BURRATA VEGGIE	
Pesto Tomatensalat	15,50
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE VEGGIE	
Toast Gruyer Käse	11,50
WILDKRÄUTERSALAT VEGAN	12,50
Kl. Beilagen Salat VEGAN	6,50
mit Maishähnchenbrust	17,50
mit Black Tiger Garnelen	19,50
mit gratiniertem Ziegenkäse Lavendelhonig VEGGIE	21,50

FELDSALAT CROÛTONS SPECK	
Toastbrot Vinaigrette	12,50
BÜNDNERFLEISCH	
Parmesan Rucolasalat Olio Dante	20,50
FLAMMKUCHEN	
- mit Speck Zwiebeln	14,50
- mit Schafskäse Honig karamellisierte Walnüsse VEGGIE	16,50
- „Der Rote“ Tomaten Rucola Mozzarella Schinken	17,50

TAFELSPITZ	
Drillinge Salat Tomaten-Ei-Vinaigrette	19,50
CREVETTE ROSÉ	
Salat Zitrone	16,50

HAUPTSPESIE

FISCHSUPPE mit reichhaltiger Fischeinlage	
Reichhaltiger südfranzösischer Fischeintopf Comté Sauce Rouille Croûtons Fischeinlage	23,00
GARNELEN-COQOTTE	
Garnele Olivenöl Piment d 'espelette Sauce Rouille	28,50
GEGRILLTER LACHS	
Wasabi-Püree Gurkensalat	26,50

MOULES FRITES	
Moules marinières Pommes frites	22,00
TATAR VOM RIND [200 GR]	
Pommes frites -klassisch / roh-	20,50
-kurzgebraten-	23,00
BŒUF BOURGUIGNON	
Speck Schalotten Champignons	29,00

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 - 2024

Lido

BISTRO

BACKHENDL	
Kartoffelsalat Feldsalat	24,50

COQ AU VIN	
Maishähnchen Speck Möhre Knoblauch	23,50

CONFIT DE CANARD	
Kartoffelgratin Salat	29,50

SURF & TURF	
Entrecôte Garnelen Hummersauce gebratene Drillinge Marktgemüse	39,50

LAMMKARREE	
Kartoffelpüree Flageolets	33,50

OCHSENBÄCKCHEN	
Kartoffelpüree Gemüse	29,50

GNOCCHI VEGGIE	
Rotes Pesto Rucola Schafskäse Pinienkerne	24,00

PASTA TRÜFFEL VEGGIE	
Trüffel Parmesan	19,50

DESSERT

Mousse au Chocolat	10,50
Vanilleeis mit frischen Beeren	7,50
Flüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	12,50
Lemon Curd	10,50
Affogato	6,50

GEMÜSECURRY VEGGIE	
Reis	16,50
+ Maishähnchenbrust	21,50

BAUCHSPECK	
Gegrillter Bauchspeck Flageolets Kartoffelpüree	18,50

HIRSCHRÜCKEN	
Gratinkartoffeln Marktgemüse	31,50

STEAK FRITES [ENTRECÔTE - 240 GR]	
Pommes Frites Kräuterbutter Salat	34,50

WIENER SCHNITZEL	
lauwarmer Kartoffelsalat	23,50

PASTA AOP	
Aglio-Olio et Peperoncino Garnelen	25,00

PASTA KALBSBOLOGNESE	
Pasta Parmesan	19,50

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.

LIDO BISTRO, SPEDITIONSSTRASSE 15A - 2024

APERITIF

- Menieur Brut Blanc, Alexandre Salmon, Pinot Menieur, Champagne, Frankreich 18,00 / 110,00
- Menieur Brut Rosé, Alexandre Salmon, Pinot Menieur, Champagne, Frankreich 125,00
- 2019 Chardonnay Auxerrois Sekt Brut, Andres e Mugler, Chardonnay, Auxerrois, Pfalz, Deutschland 59,00
- 2016 Crémant de Loire Blanc de Blanc Selection, Bouvet-Ladubay, Chardonnay, Loire, Frankreich 9,00 / 59,00
- Frucht-Sekko van Nahmen (Bio) (alkoholfrei) 27€

WEISS

- 2020 Grauburgunder Manz, Weingut Manz, Rheinhessen, Deutschland 10,00 / 32,00
- 2022 Sulzfelder Silvaner, Weingut Luckert-Zehnthof, Franken, Deutschland 12,00 / 39,00
- 2022 Capolago Gewürztraminer, Madonna Vitorrie, Trentino, Südtirol 13,00 / 42,00
- 2021 „I Frati“ Lugana Doc, Ca dei Frati - Turbiana 100%, Lombardei, Italien 45,00
- 2020 Sancerre La Cote de L Epée, Renaissance, Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich 59,00
- Weißweinschorle 8,00

ROSÉ

- 2023 ROSA - Cà dei Frati, Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera, Lombardei, Italien 12,50 / 45,00
- 2020 Miraval Rosé Chateau Miraval, Cinsault, Grenache, Mourvedre, Provence, Frankreich 55,00
- 2023 Navicelle Rosé, Navicelle, Grenache, Tibouren, Cinsault, Provence, Frankreich 12,00 / 42,00

ROT

- 2021 Primitivo Puglia, Marco Caiaffa 13,00 / 39,00
- 2018 Côtes du Rhône Grande Réserve, Domaine Beau Mistral, syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Rhone, Frankreich 9,90 / 39,00
- 2021 Lagrein, Alto Adige D.O.C., Elena Walch, Südtirol, Italien 10,00 / 43,00
- 2020 Côtes du Ventoux „Les Terrasses“, Château Pesquié, Syrah, Grenache, Ventoux, Frankreich 42,00

Glas 0,2l/ Flasche 0,75l

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

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
- Coca Cola, Cola Light/Cola Zero 0,2l 4,00
- Fanta, Sprite 0,2l 4,00

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

BIER

- Peroni 0,33l 4,00
- Schlüssel 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, Hugo, Campari Spritz, 12,00 ^{2,10}
- Lillet Wildberry 10,00
- Limoncello Spritz 13,00
- Gin Tonic 14,00 ¹⁰
- Ramazotti/ Killepitsch / Jägermeister 6,00
- Williams Birne 8,00
- Limoncello 8,00

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
- Frischer Minz / Ingwer / Zitrone Tee 4,50
- Heiße Schokolade 5,00 ¹¹

