

WEINBEGLEITUNG

2021 MUSKATELLER
ÖKONOMIERAT REBHOLZ, PFALZ

2019 RIESLING „WACHENHEIMER R“
WEINGUT DR. BÜRKLIN WOLF, PFALZ

2021 SPÄTBURGUNDER ROSÉ „MALTERDINGER“
WEINGUT HUBER, BADEN

2020 SAVAGNIN „SOLITAIRE“
LE CLOS DES GRIVES, JURA

2022 PINOT GRIGIO „FUORIPISTA“
AZIENDA AGRICOLA FORADORI, TRENINO

2021 KLEINES KREUZ
WEINGUT RINGS, PFALZ

2022 ZWEIGELT AUSLESE
WEINLAUBENHOF KRACHER, BURGENLAND

7-GANG WEINBEGLEITUNG 87 €
6-GANG WEINBEGLEITUNG 73 €
5-GANG WEINBEGLEITUNG 57 €

MENÜ “LIDO IM HAFEN“

MAN KANN KEINE NEUEN OZEANE ENTDECKEN, OHNE DEN EIGENEN HAFEN ZU VERLASSEN

AUFBRUCH

FISCHBRÖTCHEN / DÜSSELDORFER SCHWEINEBRÖTCHEN / PILZTARTE

AHOI

ABB SENF / KARTOFFEL / GRÜNKOHL

FERNOST REGIONAL

EIFLER LACHSFORELLE / SELLERIE KIMCHI / BIO SOJASAUCE / FERMENTIERTER KAROTTENSAFT

ROLLMOPS

SEEZUNGE / GURKE / KOHLRABI / RÖSTZWIEBEL DASHI

MEER

KAISERGRANAT / SPITZKOHL / VERJUS / FERMENTIERTER CHILI

ACKER

SCHWARZWURZEL / TRÜFFEL / VOGELMIERE / PILZFOND

WIESE

KANINCHEN / GERÄUCHERTER SPECK / SALBEI / KÜRBISKERNE

TAUBENZEIT

DRY AGED ÉTOUFÉE TAUBE / ROTKOHL / BRATAPFEL / TAUBENLEBER / BEIFUSS

SÜSSKRAM

BIRNE / ROTE BEETE / SAUERRAHM / BIRNENGLÜHWEIN

ANKUNFT

EISBECHER LIDO 1960

7-GANG MENÜ 179 €
6-GANG MENÜ OHNE MEER 162 €
5-GANG MENÜ OHNE MEER UND WIESE 143 €



WINE PAIRING

2021 MUSKATELLER

ÖKONOMIERAT REBHOLZ, PFALZ

2019 RIESLING „WACHENHEIMER R“

WEINGUT DR. BÜRKLIN WOLF, PFALZ

2021 SPÄTBURGUNDER ROSÉ „MALTERDINGER“

WEINGUT HUBER, BADEN

2020 SAVAGNIN „SOLITAIRE“

LE CLOS DES GRIVES, JURA

2022 PINOT GRIGIO „FUORIPISTA“

AZIENDA AGRICOLA FORADORI, TRENINO

2021 KLEINES KREUZ

WEINGUT RINGS, PFALZ

2022 ZWEIGELT AUSLESE

WEINLAUBENHOF KRACHER, BURGENLAND

7-COURSE WINE PAIRING 87 €

6- COURSE WINE PAIRING 73 €

5- COURSE WINE PAIRING 57 €

MENU “LIDO IM HAFEN“

YOU CANNOT DISCOVER NEW OCEANS WITHOUT LEAVE YOUR OWN PORT

DEPARTURE

FISH ROLL / DÜSSELDORFER PORK ROLL / MUSHROOM TARTE

AHOI

ABB MUSTARD / POTATO / KALE

FAR EAST REGIONAL

EIFLER SALMON TROUT / CELERY KIMCHI / BIO SOY SAUCE / FERMENTED CARROT JUICE

ROLLMOPS

SOLE / CUCUMBER / KOHLRABI / ROASTED ONION DASHI

SEA

LANGOUSTINE / CABBAGE / VERJUS / FERMENTED CHILI

FIELD

BLACK SALSIFY / TRUFFLE / CHICKWEED / MUSHROOM STOCK

MEADOW

LAPIN / SMOKED BACON / SAGE / PUMPKIN SEED

PIGEON TIME

DRY AGED ÉTOUFÉE PIGEON / RED CABBAGE / BRIED APPLE / PIGEON LIVER

SWEET STUFF

PEAR / BEETROOT / SOUR CREAM / PEAR MULLED WINE

ARRIVAL

ICE CREAM SCUBA LIDO 1960

7-COURSE MENU 179 €

6-COURSE MENU WITHOUT SEA 162 €

5-COURSE MENU WITHOUT SEA AND MEADOW 143 €