

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, TRENTO

2012 VINA TONDONIA
LOPEZ DE HEREDIA, RIOJA

2022 ZWEIFELT 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

GERÄUCHERTE ENTENBRUST / EIERSTICH / ENTENFOND

FERNOST REGIONAL

EIFLER LACHSFORELLE / SELLERIE KIMCHI / BIO SOJASAUCE / FERMENTIERTER KAROTTENSAFT

ROLLMOPS

SEEZUNGE / GURKE / KOHLRABI / NORDSEEKRABBE / SAUERKRAUT BEURRE BLANC

MEER

KAISERGRANAT / RETTICH / VERJUS / FERMENTIERTER CHILI

ACKER

SCHWARZWURZEL / TRÜFFEL / VOGELMIERE / PILZFOND

WIESE

KANINCHENRÜCKEN / FRICASSÉE / SPECK / SPINAT

WEIDE

SHORT RIB / ROASTBEEF / KALBSLEBER / LAUCH

SÜSSKRAM

BLUTORANGE / OLIVENÖL / JOGHURT / PETERSILIE

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

2012 VINA TONDONIA
LOPEZ DE HEREDIA, RIOJA

2022 ZWEIFELT AUSLESE
WEINLAUBENHOF KRACHER, BURGENLAND

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

MENU “LIDO IM HAFEN“

YOU CANNOT DISCOVER NEW OCEANS WITHOUT LEAVE YOUR OWN PORT

DEPARTURE

FISH ROLL / DÜSSELDORFER PORK ROLL / MUSHROOM TARTE

AHOI

SMOKED DUCK BREAST / ROYALE / DUCK STOCK

FAR EAST REGIONAL

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

ROLLMOPS

SOLE / CUCUMBER / KOHLRABI / NORTH SEA SHRIMP / SAUERKRAUT BEURRE BLANC

SEA

LANGOUSTINE / CABBAGE / VERJUS / FERMENTED CHILI

FIELD

BLACK SALSIFY / TRUFFLE / CHICKWEED / MUSHROOM STOCK

MEADOW

SADDLE OF RABBIT / FRICASSÉE / BACON / SPINACH

FIELD

SHORT RIB / ROASTBEEF / CALF 'S LIVER / LEEK

SWEET STUFF

BLOOD ORANGE / OLIVE OIL / YOGHURT / PARSLEY

ARRIVAL

ICE CREAM CUP LIDO 1960

7-COURSE MENU 179 €
6-COURSE MENU WITHOUT SEA 162 €
5-COURSE MENU WITHOUT SEA AND MEADOW 143 €