

WEINBEGLEITUNG

2021 OLASZRIZLING
RIZLING & BARÁTAI, BALATON

2021 RIELSING GRÜNSCHIEFER
WEINGUT PRINZSALM, NAHE

2021 SILVANER „SULZFELD“
WEINGUT LUCKERT-ZEHNTHOF, FRANKEN

2021 SPÄTBURGUNDER ROSÉ „MALTERDINGER“
WEINGUT HUBER, BADEN

2022 PINOT GRIGIO „FUORIPISTA“
AZIENDA AGRICOLA FORADORI, TRENINO

2012 VINA TONDONIA
LOPEZ DE HEREDIA, RIOJA

2022 ZWIGELT AUSLESE
WEINLAUBENHOF KRACHER, BURGENLAND

7-GANG WEINBEGLEITUNG 99 €
6-GANG WEINBEGLEITUNG 83 €
5-GANG WEINBEGLEITUNG 69 €

MENÜ "LIDO IM HAFEN"

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

AUFBRUCH
FISCHBRÖTCHEN / BACKFISCH / KALBSTATAR

AHOI
GEBEITZTES KALBSFILET / SAIBLINGSKAVIAR / EIGELB

WIESE
JAKOBSMUSCHEL HEISS UND KALT / TASCHENKREBS / BROKKOLI / KRUSTENTIERBISQUE

ROLLMOPS
SEEZUNGE / SALZRHABARBER / FRANKFURTER KRÄUTERFOND

SPARGELFELD
WEISSER SPARGEL / MORCHELN / MISPELN / SAUCE CHORON

„SURF 'N TURF“
LACHSFORELLE / OCHSENMARK / ZUCKERRÜBENSIRUP / CONSOMME

FRÜHLING
KANINCHENRÜCKEN / FRICASSÉE / MORCHELN / ERBSEN

WEIDE
LAMMRÜCKEN / ARTISCHOCKE / ANCHOVI / KAPERNBLATT

SÜSSKRAM
BLUTORANGE / OLIVENÖL / JOGHURT / PETERSILIE

ANKUNFT
EISBECHER LIDO 1960

7-GANG MENÜ 179 €
6-GANG MENÜ OHNE SURF 'N 'TURF 162 €
5-GANG MENÜ OHNE SURF 'N 'TURF UND FRÜHLING 143 €



WINE PAIRING

2021 OLASZRIZLING
RIZLING & BARÁTAI, BALATON

2021 RIELSING GRÜNSCHIEFER
WEINGUT PRINZSALM, NAHE

2021 SILVANER „SULZFELD“
WEINGUT LUCKERT-ZEHNTHOF, FRANKEN

2021 SPÄTBURGUNDER ROSÉ „MALTERDINGER“
WEINGUT HUBER, BADEN

2022 PINOT GRIGIO „FUORIPISTA“
AZIENDA AGRICOLA FORADORI, TRENINO

2012 VINA TONDONIA
LOPEZ DE HEREDIA, RIOJA

2022 ZWIGELT AUSLESE
WEINLAUBENHOF KRACHER, BURGENLAND

7-COURSE WINE PAIRING 99 €
6-COURSE WINE PAIRING 83 €
5-COURSE WINE PAIRING 69 €

MENU "LIDO IM HAFEN"

YOU CAN'T DISCOVER NEW OCEANS WITHOUT LEAVING YOUR OWN PORT

DEPARTURE

FISH ROLL / FRIED FISH / MUSHROOM TARTE

AHOI

MARINATED VEAL / LUKEWARM CAVIAR CRÈME FRAÎCHE

MEADOW

SCALLOP HOT AND COLD / CRAB / BROCCOLI / CRUSTACEAN BISQUE

ROLLMOPS

SOLE / CLAM / KOHLRABI KIMCHI / FRANKFURT HERB STOCK

ASPARAGUS FIELD

WHITE ASPARAGUS / MORRELS / MEDLAR / SAUCCE CHORON

„SURF 'N TURF“

SALMON TROUT / BEEF MARROW / SUGAR BEET SIRUP / CONSOMMÉ

SPRING

SADDLE OF RABBIT / FRICASSÉE / PEAS / BACON

WILLOW

SADDLE OF LAMB / ARTICHOKE / ANCHOVIES / CAPER LEAF

SWEET STUFF

BLOOD ORANGE / OLIVE OIL / YOGHURT / PARSLEY

ARRIVAL

ICE CREAM CUP LIDO 1960

7-COURSE MENU 179 €
6-COURSE MENU WITHOUT „SURF 'N TURF“ 162 €
5-COURSE MENU WITHOUT „SURF 'N TURF“ AND SPRING 143 €

GET TO KNOW MENU

YOU CAN'T DISCOVER NEW OCEANS WITHOUT LEAVING YOUR OWN PORT

DEPARTURE

FISH ROLL / FRIED FISH / MUSHROOM TARTE

AHOI

MARINATED VEAL / LUKEWARM CAVIAR CRÈME FRAÎCHE

MEADOW

SCALLOP HOT AND COLD / CRAB / BROCCOLI / CRUSTACEAN BISQUE

ASPARAGUS FIELD

WHITE ASPARAGUS / MORRELS / MEDLAR / SAUCCE CHORON

WILLOW

SADDLE OF LAMB / ARTICHOKE / ANCHOVIES / CAPER LEAF

SWEET STUFF

BLOOD ORANGE / OLIVE OIL / YOGHURT / PARSLEY

ARRIVAL

ICE CREAM CUP LIDO 1960

4-COURSE MENU 99 €
WINE PAIRING 56 €

KENNENLERN-MENÜ

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

AUFBRUCH

FISCHBRÖTCHEN / BACKFISCH / PILZTARTE

AHOI

GEBEIZTES KALBSFILET / LAUWARME KAVIAR CRÈME FRAÎCHE

WIESE

JAKOBSMUSCHEL HEISS UND KALT / TASCHENKREBS / BROKKOLI / KRUSTENTIERBISQUE

SPARGELFELD

WEISSER SPARGEL / MORCHELN / MISPEL / SAUCE CHORON

WEIDE

LAMMRÜCKEN / ARTISCHOCKE / ANCHOVI / KAPERNBLATT

SÜSSKRAM

BLUTORANGE / OLIVENÖL / JOGHURT / PETERSILIE

ANKUNFT

EISBECHER LIDO 1960

4-GANG MENÜ 99 €
WEINBEGLEITUNG 56 €