

## 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

**2023 RIESLING „TRITTENHEIMER APOTHEKE“ KABINETT**  
WEINGUT CLÜSSERATH, MOSEL

**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

**KÄSEKUCHEN**  
FRISCHKÄSE / ERDBEEREN / SCHWARZE WALNUSS / BAISER

**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

**2023 RIESLING „TRITTENHEIMER APOTHEKE“ KABINETT**  
WEINGUT CLÜSSERATH, MOSEL

**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

### CHEESECAKE

CREAM CHEESE / STRAWBERRIES / BLACK WALNUT / BAISER

### 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

### CHEESECAKE

CREAM CHEESE / STRAWBERRIES / BLACK WALNUT / BAISER

### 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

### KÄSEKUCHEN

FRISCHKÄSE / ERDBEEREN / SCHWARZE WALNUSS / BAISER

### ANKUNFT

EISBECHER LIDO 1960

**4-GANG MENÜ 99 €**  
**WEINBEGLEITUNG 56 €**