

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

ZANDER-FISCHBRÖTCHEN / SPARGEL-OSTEREI / ENTE-WAFFEL

AHOI

MAIBOCK / EIERSTICH / SAIBLINGSKAVIAR

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

PIKEPERCH-FISH ROLL / ASPARAGUS-EASTER EGG / DUCK-WAFFLE

AHOI

VENISON / ROYALE / CHAR CAVIAR

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

PIKEPERCH-FISH ROLL / ASPARAGUS-EASTER EGG / DUCK-WAFFLE

AHOI

VENISON / ROYALE / CHAR CAVIAR

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

ZANDER-FISCHBRÖTCHEN / SPARGEL-OSTEREI / ENTE-WAFFEL

AHOI

MAIBOCK / EIERSTICH / SAIBLINGSKAVIAR

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 €