

WEINBEGLEITUNG

PISCO SOUR
PISCO, VERJUS, RIESLINGSAFT, ANGOSTURA

2023 XINOMAVRO ROSÉ
APOSTOLOS THYMIPOULOS, NAOUSSA

2022 CHENIN BLANC „RONCERAY“
CHÂTEAU DE PLAISANCE, LOIRE

2022 SAVAGNIN „DRAINE“
LE CLOS DES GRIVES, JURA

2019 L'ETRANGE
MAISON EN BELLES LIES, CÔTE DE BEAUNE, BURGUND

2022 CROZES HERMITAGE „LES PIERRELLES“
DOMAINE BELLE, RHÔNE

GRAHAM'S 20 YEARS TAWNY PORT

7-GANG WEINBEGLEITUNG 89 €
6-GANG WEINBEGLEITUNG 73 €
5-GANG WEINBEGLEITUNG 62 €
4-GANG WEINBEGLEITUNG 56 €

MENÜ "LIDO IM HAFEN"

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

AUFBRUCH
VACHERIN - BIRNENESSIG / LACHSFORELLE - RAUCH / TATAR - SAUERTEIGBROT

AHOI
JAKOBSMUSCHEL / FENCHEL / BISQUE

WINTERZEIT
GELBFLOSSENMAKRELE / FERMENTIERTER CHILI / KIMCHI / BLUMENKOHL

ROLLMOPS
SEETEUFEL / SPITZKOHL / SAURE SAHNE / LAUCH / BORSCHTSCHFOND

FLUSS UND FELD
ZANDER / GRÜNKOHL / KARTOFFEL / KALBSSÜLZE

SCHWARZER ACKER
SCHWARZWURZEL / TRÜFFEL / EIGELB / VOGELMIERE

GULASCH
IBERICO / GERÄUCHERTE PAPRIKA / GULASCHFOND

ENTE Á L'ORANGE
ENTENBRUST / SELLERIE AUS DEM SALZ / HASELNUSS / ORANGEN HOLLANDAISE

HEIMAT
ZUCKERRÜBE / BIRNE / ALTBIER / SAUERTEIG

ANKUNFT
EISBECHER LIDO 1960

7-GANG MENÜ 179 €
6-GANG MENÜ OHNE GULACH 162 €
5-GANG MENÜ OHNE ROLLMOPS UND GULASCH 143 €
4-GANG MENÜ OHNE ROLLMOPS, ZANDER UND GULASCH 122 €



WINE PAIRING

PISCO SOUR
PISCO, VERJUS, RIESLINGSAFT, ANGOSTURA

2023 XINOMAVRO ROSÉ
APOSTOLOS THYMIPOULOS, NAOUSSA

2022 CHENIN BLANC „RONCERAY“
CHÂTEAU DE PLAISANCE, LOIRE

2022 SAVAGNIN „DRAINE“
LE CLOS DES GRIVES, JURA

2019 L'ETRANGE
MAISON EN BELLES LIES, CÔTE DE BEAUNE, BURGUND

2022 CROZES HERMITAGE „LES PIERRELLES“
DOMAINE BELLE, RHÔNE

GRAHAM'S 20 YEARS TAWNY PORT

7-COURSE WINE PAIRING 89 €
6-COURSE WINE PAIRING 73 €
5-COURSE WINE PAIRING 62 €
4-COURSE WINE PAIRING 56 €

MENU "LIDO IM HAFEN"

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

DEPARTURE
VACHERIN - PEAR VINEGAR / SALMON TROUT - SMOKE / TATAR - SOUR DOUGH BREAD

AHOI
SCALLOP / FENNEL / BISQUE

WINTER TIME
YELLOW FIN MACKEREL / FERMENTED CHILI / KIMCHI / CAULIFLOWER

ROLLMOPS
MONKFISH / CABBAGE / SOUR CREAM / LEEK / BORSCHTSCH STOCK

RIVER AND FIELD
PIKEPERCH / KALE / POTATO / VEAL ASPIC

BLACK FIELD
BLACK SALSIFY / TRUFFLE / EGG YOLK / CHICKWEED

GOULASH
IBERICO / SMOKED PAPRIKA / GOULASH STOCK

ENTE Á L'ORANGE
DUCK BREAST / CELERY / HAZELNUT / ORANGE HOLLANDAISE

HOMETOWN
SUGAR BEET / PEAR / ALTBIER / SOUR DOUGH

ARRIVAL
ICE CREAM CUP LIDO 1960

7-COURSE MENU 179 €
6-COURSE MENU WITHOUT GOULASH 162 €
5-COURSE MENU WITHOUT ROLLMOPS AND GOULASH 143 €
4-COURSE MENU WITHOUT ROLLMOPS, PIKEPERCH AND GOULASH 122 €