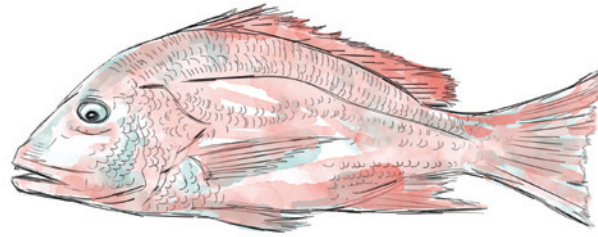
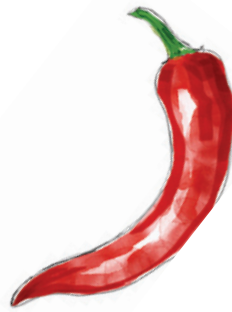


## Starters

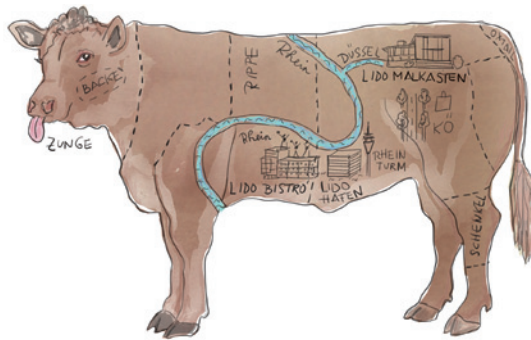
<b>Florian's Hummer Bisque</b>	12
Krustentierrolle	
<b>Staudensellerie Veloute</b>	11
Jakobsmuschel/ Orange	
<b>Jakobsmuschel</b>	13
Chorizo/ Wildkräutersalat/ Avocado	
<b>Burrata &amp; Frucht</b>	11
Dörrobst/ Birne	
<b>Burrata &amp; Parma</b>	14
<b>Roh marinierter Label Rouge Lachs</b>	12
Gurke/ Avocado/ Pink Grapefruit/ Ponzu	
<b>Thunfisch Tatar</b>	13
Dashi Sud/ Teriyaki/ Sesam/ Koriander	
<b>Weiderind Tatar</b>	13
Landbrot/ Eigelb/ Sardelle	
<b>Salade Niçoise</b>	14
Thunfisch/ Sardellen/ Bohnen/ rote Zwiebeln/ Tomate/ Gurke/ Kartoffeln/ Ei	
<b>Caesar Chicken</b>	13
Salatherzen/ Parmesan/ Croutons/ Maispoularde	
<b>Caesar Classic</b>	10
Salatherzen/ Parmesan/ Croutons	
<b>Eifeler Hirschschenken</b>	11
Endiviensalat/ Kartoffeldressing/ Preiselbeeren	
<b>Wachsweiches Bio-Ei</b>	10
Spinat/ Kohlrabi/ Radieschen/ Parmesan/ Pinienkerne	



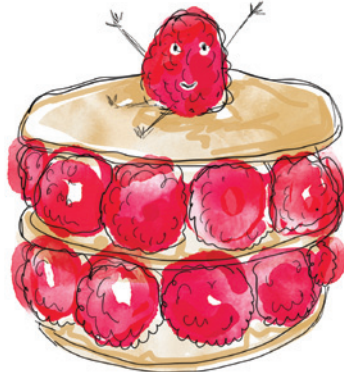
<b>Island-Kabeljau</b>	26
Rahmkraut/ Blutwurst/ Senfcreme	
<b>Gegrillter Zander</b>	24
Urid Dal/ Granatapfel/ Spinatsalat/ Joghurt	
<b>Fish-Fingers</b>	21
Schmorgurken/ Kartoffel-Meerrettich-Püree/ Meerrettichcreme	
<b>Gegrillte Garnelen</b>	26
Fenchel/ Orangen/ Estragon/ wilder Reis	



<b>Emmer-Risotto</b>	15
Topinambur/ Salatherzen	
<b>Käsespätzle</b>	14
Gruyere/ Kopfsalat/ Rahmdressing	
<b>Cous-Cous</b>	14
Ras el Hanout Creme/ Rotweinaubergine	



<b>Entenbrust</b>	22
Kirschkohl/ Nussbutter Püree/ Maronenjus	
<b>Maispoulardenbrust</b>	19
Tandoori/ Minzjoghurt/ gebratener Reis	
<b>Schweinebauch 24 Std. gegart</b>	18
Balsamico-Ofengemüse/ Drillinge	
<b>Confierte Entenkeule</b>	19
Weinkraut/ Trauben/ Nüsse/ Pommes Carrées	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	25
Salat/ Bratkartoffeln/ Zitrone	
<b>Ochsenbäckchen 48 Std. geschmort</b>	23
Graupenrisotto/ Stekrübe/ Grünkohl	
<b>Weiderind Tatar</b>	19
Pommes frites/ Frisée/ Trüffelmayonnaise	
<b>U.S. Flanksteak</b>	26
Mais/ BBQ-Tomaten/ Ofenkartoffel/ Sauerrahm	
<b>Steak-Frites</b>	27
Salat/ Sauce Béarnaise	
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b>	17
Röstzwiebeln/ Apfelscheiben/ Kartoffelpüree	
<b>Florian's Blutwurst</b>	16
Kartoffel-Kerbel-Püree/ Quitten/ Meerrettich	
<b>Coq au vin</b>	18
Wurzelgemüse/ Salzkartoffeln	
<b>Hachis Parmentier</b>	22
Gänsekeule/ Kartoffel/ Bergkäse	



Crème Brûlée	3/7
Lido's Cheesecake	7
Pavlova	7
Meringue/ Früchte/ Sahne	
Tarte Tatin	6
Crème fraîche	
Mousse von Valrhona-Schokolade	3/7
Lido's Törtchen	7
Café Gourmand	8
Espresso mit süßem Anhang	
Birnen Crumble	7
Zimteis	

## The Art of Events

Gerne richten wir für Sie Ihre Veranstaltung aus.  
Wir haben mit unseren drei Standorten Hafen, Bistro und Malkasten  
für jeden Geschmack etwas dabei.

Unser Team berät Sie gern:

event@lido1960.de oder +49 211 301548-24

[www.lido1960.de](http://www.lido1960.de)

We share delicious moments. Follow us @lido1960

