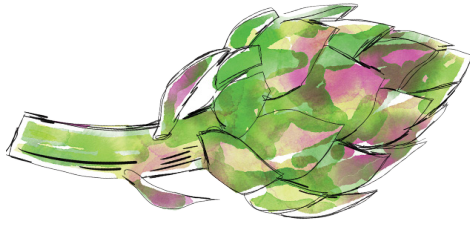


Starters

Garnelen im knusprigen Kartoffelmantel	13
Confierte Kirschtomaten, Fenchelsalat	
Jakobsmuscheln	13
Chorizo, Avocado, Wildkräuter	
Thunfisch - kurz gebraten	14
Marinierter Pak Choi, Ponzu & Sesam	
Tatar vom Weiderind	13
Landbrot, Eigelb, Kapern & Sardellen, Friséesalat	
Tafelspitz - rosa gegart & kalt mariniert	12
Süß-saure Bete, Meerrettich, Pumpernickel	
Pastrami mit buntem Pfeffer	13
Geröstetes Sauerteigbrot, Schmorgurken, Crème fraîche	
Wachsweiches Bio Ei,	10
Nussbutterbrösel, grünes Erbsenpüree, Radieschen, Gartenkresse,	
Cremiger Ziegenkäse	11
Gebackene rote Bete, grüner Apfel, Granola	
Apfel-Steckrüben-Suppe	8
Blutwurstravioli	
Orientalischer Fischeintopf	11
Salzzitrone	



Gebackene Süßkartoffel

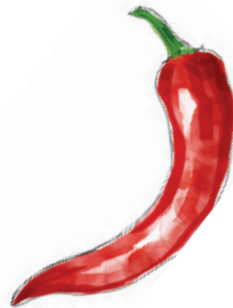
Getrocknete Aprikosen, Ofengemüse, Petersilienpesto, Sesam

17

Crespelle

Gefüllt mit Spinat & Ricotta - Tomatenpesto & Cashewkerne

16



Radicchio-Salat

Grüne Oliven, Wildreis, Dörrapfel & Walnuss

16

Salade Niçoise

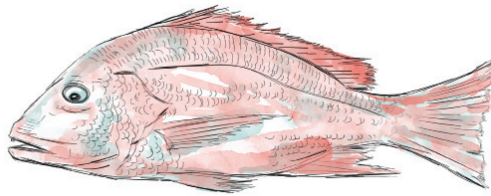
Thunfisch , Sardellen, Bohnen, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Kartoffeln, Ei

17

Caesar Chicken

Salatherzen, Parmesan, Croutons, gebratene Maispoularde

16



Zander - gebraten

Rahmkraut, Blutwurst, Pariser Kartoffeln & körniger Senf

25

Rotbarbe auf der Haut gebraten

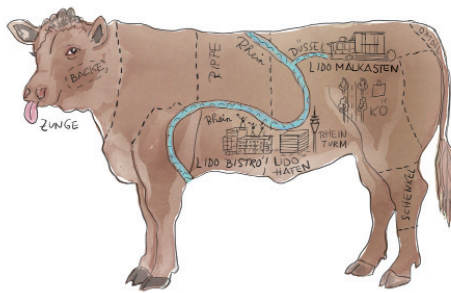
Fregola Sarda, schwarze Oliven, Fenchel & Zitrone

23

Kabeljau mit Brotkruste

Grünes Gemüse & Safran

26



Entenbrust - rosa gebraten

Sauerkirschjus, Spitzkohl, Nussbutter-Püree

24

Maispouardenbrust

Rote-Linsen-Curry, wilder Brokkoli

21

Knuspriger Schweinebauch

Orientalisches Rotkraut, Pimientos, Polentanocken

20

Wiener Schnitzel vom Kalb

Gurkensalat, Kräuterkartoffeln, Zitrone

24

Ochsenbäckchen 48 Std. geschmort

Perlgraupenrisotto, bunte Karotten & Rotweinschalotten

23

Entrecôte vom Weiderind

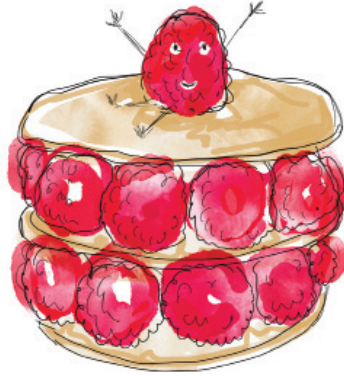
Pommes frites, bunter Marktsalat, Sauce Béarnaise

27

Merguez

Dal, Granatapfel, junger Spinat, Joghurt

21



Crème Brûlée	3/7
Lido's Cheesecake	7
Blaubeerclafoutis mit Vanilleeis	7
Zitronentarte mit Thymian-Crème-fraîche Eis	7
Mousse von Valrhona-Schokolade	3/7
Lido's Törtchen	7
Café Gourmand	8
Espresso mit süßem Anhang	

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

We share delicious moments. Follow us @lido1960

