



„Chef's Choice“: Lassen Sie sich von Florian Ohlmann mit einem klassischen oder vegetarischen 5-Gang Menü verführen. Diese bestehen aus je drei Gerichten, einem Gang mit unserem wunderbaren Käse von Maître Affineur Bernard und Jean-François Antony sowie einem Dessert aus unserer hauseigenen Lido Pâtisserie. Unser Service informiert Sie gerne über die tagesfrischen Menüs.

*“Chef's Choice“: Get seduced by Florian Ohlmann with a classic or a vegetarian 5-course menu. This includes three dishes, one course with our wonderful cheese of Maître Affineur Bernard and Jean-François Antony as well as a dessert from our Lido patisserie. Our service team is pleased to inform you about the menus of the day.*

---

## Les Intouchables

Hummer Bisque   Hummer in Salzbutterm pochiert, Curry, Kokos <i>Lobster Bisque soup   Lobster poached in salted butter, curry, coconut</i>	28
Le grill   “Côte de bœuf“ Hohe Rippe vom Nebraska Rind auf Lavasteinen gegrillt   Gemüse   Pommes Aligot, Sauce bordelaise <i>Le grill   Nebraska Beef “côte de bœuf“   young vegetables   pommes aligot   sauce bordelaise</i>	65 p.P.
La rôtisserie   Eifeler Prachthahn goldbraun an der Flammenwand gebraten, in Schmalz gebackene Kartoffeln, Blattsalate in Trüffel Vinaigrette <i>La rôtisserie   Split roasted Eifel chicken, potatoes roasted in goose fat, salad with truffles vinaigrette</i>	39 p.P.
Omlette norvégienne   Für 2 Personen <i>Omlette norvégienne   For 2 persons</i>	19 p.P.
Millefeuille comme à Paris   Für 2 Personen <i>Millefeuille comme à Paris   For 2 persons</i>	19 p.P.

---

## Les Entrées

- Tartelette von eingelegten weißen Rübchen | Avocado Sorbet, Bergamotte, Brunnenkresse  
*White turnips tartelette | avocado sorbet, bergamot, watercress* 18
- Salat von Walbecker Spargel | Onsen Ei | grüne Mandeln | Banyuls Vinaigrette  
*Salad of Walbecks white asparagus | soft boiled egg | fresh almonds | Banyuls vinaigrette* 18
- Yellowfin Thunfisch roh mariniert | Tomatensud | Jalapeño Creme  
*Yellowfin tuna marinated with tomato broth | jalapeño creme* 23
- Langoustine mit Shisoblättern mariniert | Granny Smith, Fenchel, Zitronengras  
*Shiso leaves marinated Langoustine | Granny Smith, fennel, lemongras* 24
- Gänseleber "au Torchon" | Blaubeeren & Ingwer | griechischer Joghurt | Pinienkerne  
*Foie gras "au torchon" | lueberries and ginger | greek yogurt* 23

## Les Poissons

- Weißer Heilbutt mit Cashewkernen und Rosmarin gebacken | Orangenblüten beurre blanc | eingelegter Chicoree  
*Oven baked white Halibut with cashews and rosemary | orange blossom beurre blanc | preserved Belgian endives* 39
- Bretonischer Wolfsbarsch | junge Erbsen „à la française“ | gereifter Comté | Bayonne Schinken  
*Breton seabass | English peas "à la française" | aged Comté | Bayonne ham* 42
- Saint Pierre & Lardo | Walbecker Spargel | Ackerbohnen | Morchel Hollandaise  
*John Dory and Lardo | Walbecks white asparagus | broad beans | morel mushroom mousseline* 42

## Les Viandes

- Rosa gebratener Mai Bock Rücken aus der Eifel | kleine Rübchen | Rhabarber | Meerrettich  
*Pink roasted saddle of Eifel venison | small turnips and beetroots | rhubarb | horseradish* 46
- Das Beste vom Ahrtaler Milchlamm | gefüllter junger Lauch | Pommes Boulangère  
*Ahrtal spring lamb | stuffed young leeks | pommes boulangère* 42
- Goldbraun gebratenes Kalbsbries | gerösteter grüner Spargel | gereifter Parmesan | Sauce Périgourdine  
*Roasted veal sweetbread | green asparagus | aged Parmesan | sauce Périgourdine* 42

## Les Végétariennes

- Fricasse von jungen Karotten | Kokosnuss | Datteln | Kreuzkümmel tuile  
*Fricasse of young carrots | coconut | date | cumin tuile* 26
- Artischocken Tortellini mit Trüffel glasiert | gereifter Parmesan, Rauke  
*Truffles scented artichoke agnolotti | matured Parmesan, rocket* 28

## Les Desserts et Fromages

- Matcha-Limonen Tarte | Joghurt und Himbeeren | Yuzu-Minzsorbet  
*Matcha tea-lemon tarte | yogurt and raspberries | yuzu-mint sorbet* 18
- Champagnercreme | Erdbeer-Madeleines | Guanaja-Schokoladensorbet  
*Champagne creme | strawberry-madeleines | Guanaja chocolate sorbet* 18