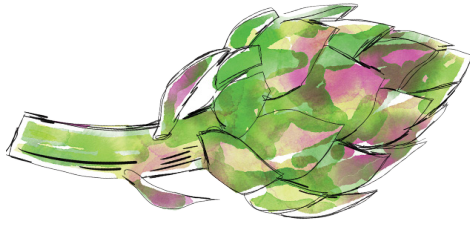


Lachs gebeizt	14
Gurke, Zitrone, Crème fraîche, Ketakaviar	
Ceviche Mixto	16
Thunfisch, Oktopus, rote Zwiebel, Koriander, Limette, Banane	
Gegrillte Garnelen	16
Rhabarber, Buttermilch, Honignüsse	
Beef Tataki	15
Nussbutter-Ponzu-Sud, süß-saurer Rettich, Kartoffelstroh	
Tatar vom Weiderind	15
Eigelb, Kapern, Sardellen, Friséesalat, Landbrot	
Wachswiches Stundenei	12
Weißer Spargel, Zitrusfrucht, Walnuss	
Cremiger Brillat Savarin	12
Cranberries, Frühlingssalat, Holunderblütenvinaigrette	
Orientalischer Fischeintopf	11
Tomate, junger Lauch, Salzzitrone	



Gebackene Süßkartoffel

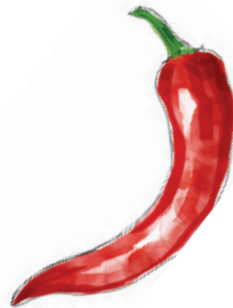
Getrocknete Aprikosen, Ofengemüse, Petersilienpesto, Sesam

17

Falafelbällchen

Taboulé, Joghurt & Granatapfelkerne

17



Panzanella

Brotsalat, gedörrte Tomate, Paprika, Büffelmozzarella, Basilikum

16

Salade Niçoise

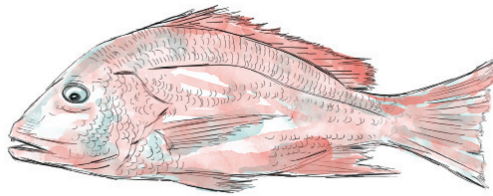
Thunfisch, Sardellen, Bohnen, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Kartoffeln, Ei

17

Caesar Chicken

Salatherzen, Parmesan, Croutons, gebratene Maispoularde

16



Gebratener Loup de Mer

24

Fenchel, Risotto, Speckschaum

Gegrillter Pulpo und Schweinebauch

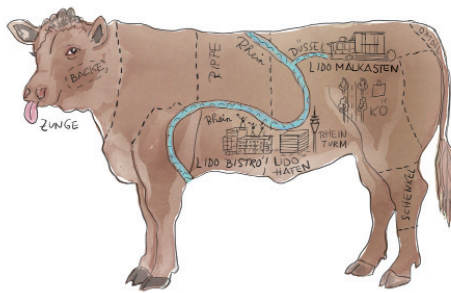
25

weißes Bohnenpüree, Shitake-Frühlingslauch-Ragout, gedörrte Tomaten

Pochierter Kabeljau

26

Grünes Thai-Curry, Kokos, Blumenkohl



Gegrilltes Flank Steak

28

Junger Mais, salziges Popcorn, BBQ-Sauce

Gebratene Maispoulardenbrust

24

Mangold, Kartoffelpüree, Pfefferjus

Beef Brisket - im Ofen geschmort

24

Braune Champignons, Pak Choi, Mandeln, Kartoffelkugeln

Saltimbocca vom Kalbsrücken

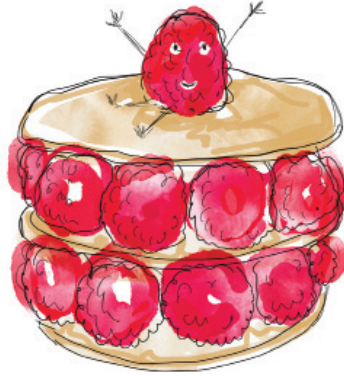
26

Pancetta, Salbei, Cima di Rapa, Gnocchi, Sauce Supreme

Entrecôte vom Simmentaler Weiderind

27

Pommes frites, bunter Marktsalat, Sauce Béarnaise



Crème Brûlée	3/7
Lido's Cheesecake	5
Vanille Millefeuille mit Himbeeren	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	
Käseauswahl	9
Landbrot, Trauben, Feigensenf	

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

