

Wine by the Glass and the Bottle

APÉRITIF

- Champagne Drappier Carte d'Or Brut 14 / 84
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich
- Cremant de Loire Rosé Ilys, Bouvet-Ladubay 8 / 49
Cabernet Franc, Loire, Frankreich
- Brut Franciacorta DOCG, Contadi Castaldi 60
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc, Lombardei, Italien
- 2016 Saumur Extra Brut Zéro, Bouvet-Ladubay 58
Chardonnay, Chenin Blanc, Loire, Frankreich
- Champagne 742 Extra Brut, Jacquesson 145
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, Champagne, Frankreich
- Pinot Chardonnay-Sekt Brut Van Volxem 62
Pinot Noir, Chardonnay, Mosel, Deutschland

WEISS

- 2018 Steinwiege Grauer Burgunder, Schnaitmann 10 / 30
Grauer Burgunder, Baden Württemberg, Deutschland
- 2019 Grauer Burgunder Quarz & Löss, Michael Andres 10 / 30
Grauer Burgunder Bio, Pfalz, Deutschland
- 2018 „De Vite“ J. Hofstätter 12 / 36
Sauvignon, Pinot Bianco, Müller Thurgau, Riesling, Südtirol, Italien
- 2018 Bernkastel^{er} Riesling trocken, Weingut Wegeler 10 / 30
Riesling, Mosel, Deutschland
- 2019 Weißburgunder Buntstück, Dr. Wehrheim 10 / 30
Weißburgunder, Pfalz, Deutschland
- 2019 Sauvignon Blanc „Black Edition“ trocken, Weingut Bergdolt-Reif & Nett 10 / 30
Pfalz, Deutschland
- 2018 Jacobus Riesling, Peter Jakob Kühn 12 / 36
Riesling, Rheingau, Deutschland
- 2017 Mâcon-Village „Memoire de Terroir“, Joseph Burrier 10 / 30
Chardonnay, Bourgogne, Frankreich
- 2018 Le Creete Lugana, Otella 12 / 36
Trebiano di Lugana, Venetien, Italien
- 2018 Vera Cruz Muscadet AOP Domaine Luneau Papin 46
Melon du Borgogne, Loire, Frankreich
- 2018 Pinot Blanc, Forgeurac 38
Landwein, Pfalz, Deutschland
- 2019 Sulzfelder Silvaner, Weingut Luckert Zehnthof 36
Silvaner, Franken, Deutschland
- 2018 Fontanasanta Manzoni Bianco, Foradori 49
Manzoni Bianco, Trentino, Italien
- 2017 Chenin „Le Buisson“ Amboise Sec - Bonnigal Bodet 65
Chenin Blanc, Loire, Frankreich
- 2016 Bandol, Domaine Tempier 69
Clairette/Ugni Blanc/Bourboulenc/ Marsanne, Provence, Frankreich
- 2017 Roero Arneis, Bruno Giacosa 55
Arneis, Piemont, Italien
- 2014 La Princeé Saint-Aubin, Domaine Hubert Lamy 69
Chardonnay, Burgund, Frankreich
- 2015 Bourgogne Chardonnay, Domaine Fabien Coche 57
Chardonnay, Burgund, Frankreich
- 2018 Sancerre Grande Réserve A.O.P. Henri Bougeois 49
Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich



Glas 0,2l / Flasche 0,75l



Wine by the Glass and the Bottle

ROSÉ

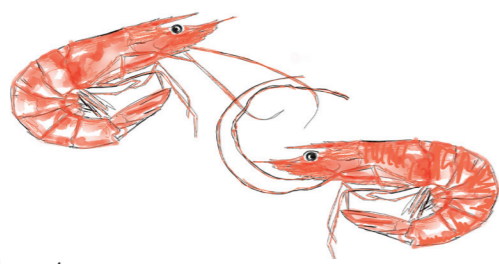
- 2017 Molitor Rosé, Haus Klosterberg 10 / 30
Pinot Noir, Mosel, Deutschland
- 2019 „R“ de Roubine, Château Roubine 12 / 36
Grenache, Cinsault, Syrah, Provence, Frankreich
- 2019 Côtes du Rhône Rosé, Roche-Audran 10 / 30
Grenache, Rhône, Frankreich
- 2018 „Clas“ Pinot Grigio Ramato, Collio DOC 13/39
Pinot Gris, Friaul, Italien

ROT

- 2018 Domaine Montrose Rouge 10 / 30
Merlot, Syrah, Grenache, Provence Frankreich
- 2018 Orion Primitivo Salento IGT Masseria Li Veli 10 / 30
Primitivo, Apulien, Italien
- 2017 Côtes du rhone „Les deux Albion“, Château de Staint Cosme 13 / 39
Syrah, Grenache, Mouvedre, Cinsault, Rhône, Frankreich
- 2015 Ghiaia Nera, Tenuta Tascante, Etna DOC 13 / 39
Nerello Mascalese, Sizilien, Italien
- 2016 „Les Aigles“, Château Anthonic 42
Merlot, Cabernet Franc, Medoc, Frankreich
- 2017 Lagrein, J. Hofstätter 13 / 39
Lagrein, Alto Adige, Italien
- 2016 Morgon, Domaine Jean Foillard 13 / 39
Gamay, Beaujolais, Frankreich
- 2017 „La Source“ Saint Jean Du Barroux 39
Grenache, Carignan, Cinsault, Ventoux, Frankreich
- 2009 Château La Cardonne, Château La Cardonne 69
Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Frankreich
- 2013 Clos Basté, Philippe Mur 50
Tannat, Madiran, Frankreich
- 2017 Barbera D'Alba, Bruno Giacosa 72
Barbera D'Alba, Piemont; Italien
- 2016 Montpeyroux, Domaine D'Aupilhac 45
Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache, Languedoc, Frankreich
- 2015 Chianti Classico DOCG, Isole e Olena 68
Sangiovese, Syrah, Toscana, Italien
- 2008 OT Rosso, Oliviero Toscani 69
Syrah, Carbernet Franc, Petit Verdot, Toskana, Italien
- 2014 Korem Isola dei Nuraghi rosso IGT, Argiolas 79
Bovale Sardo, Carignano, Cannonau, Sardinien, Italien



Glas 0,2l / Flasche 0,75l



Thunfisch, kurz gebraten

marinierter Rettich, Ingwer, Bananen-Chili-Brot

15

Lachs gebeizt

Passionsfrucht, Frischkäse, Gurke, Dill, Szechuanpfeffer

14

Pulposalat

Fenchel, Oliven, rote Zwiebel, Paprika

15

Tatar vom Weiderind

Eigelb, Kapern, Sardellen, Friseesalat, Landbrot

16

Vitello Tonnato

Kalbsrücken, Thunfischtatar, Kapernmajo, Parmesan, Salzzitrone

16

Kalt mariniertes Roastbeef

Hirsesalat, Litchi, Wasabi, Erdnusspesto

15

Hüttenkäse im knusprigen Brickteig

Avocadocreme, Mango, Pistazienkrokant

14

Ziegenkäsepralinen

Waldbeeren, Beten, Saubohnen, Inkareis, Senfemulsion

15

Krustentierbisque

gegrillte Garnelen, Honigmelone, Kerbelsahne

14



Salade Niçoise

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

15

Pastasalat

Strozzapreti, Basilikum, marinierte Zucchini, Burrata

15

Bitte tragen Sie sich bei jedem Besuch ein:

Hiermit erkläre ich mich einverstanden, dass meine Daten zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung durch den Inhaber erhoben werden.

Die Daten werden vertraulich 4 Wochen aufbewahrt.

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Datum, Uhrzeit: _____

Unterschrift: _____

alle Preise verstehen sich in € inklusive MwSt.

Blumenkohlcurry

Gebackene Reisbällchen, Kokos, Limette, Koriander



18

Gefüllte Aubergine

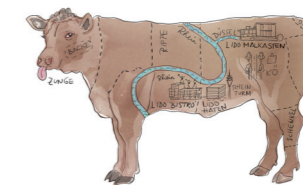
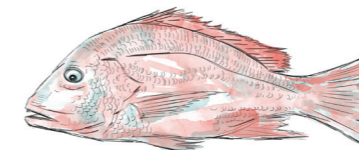
Bulgur, Raz al Hanout, Granatapfel, Sesam-Zitronen-Joghurt

18

Kürbislasagne

Birne, Steckrübe, Radicchio, Salbei, Erdnuss

20



Lachsforelle aus dem Westerwald

Salat von Eifeler Urtomaten, Avocado, gebackener Ricotta

26

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

Fenchel-Churro, Taggiasca Oliven, Reisnudelrisotto

25

Gegrillte Garnelen & würzige Salsiccia

Honigmelone, Fenchel, Kartoffel-Kräuter-Püree

28

Gebratener Kabeljau

Artischockenstampf, gegrillte Paprika, Basilikum, Kichererbsenpanisse

26

Kikok - Maishähnchen, knusprig gebraten

lauwarmer Graupen-Granatapfelsalat, Kardamom-Joghurt, Staudensellerie, Saubohnen

25

Short Rib, 48 Std. sous vide gegart

mariniertes Rotkraut, Mangochutney, Süßkartoffelpüree

26

Gegrilltes Lammkarree

weißes Bohnenpüree, wilder Brokkoli, Quinoa, Lavendelhonig

28

Gebratener Hirschrücken

Selleriecreme, Sauerkirschen, Romanesco, Macadamia, Reblochon

29

Sanft gegarte Kalbsbäckchen

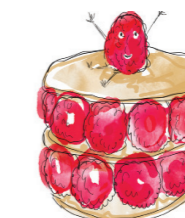
junge Rübchen und Schoten, Latugaherzen, Blaubeeren, Parmesannocken

29

Gegrilltes Rinderfilet

Herbstgemüse, Pommes Pont Neuf, Sauce Bearnaise

32



Lido's Cheesecake

6

Lido's Törtchen

7

Crème Brûlée

7

Mousse von Valrhona-Schokolade

7

Pina Colada

Ananas, Kokos, geröstete Mandeln

9

Café Gourmand

Espresso mit süßem Anhang

8