

Wine by the Glass and the Bottle

APÉRITIF

Champagne Drappier Carte d'Or Brut 14/ 86
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich

Champagne Drappier Rosé 16 / 96
100% Pinot Noir, Champagne, Frankreich

Cremant de Loire Rosé Sélection, Bouvet-Ladubay 8 / 49
Cabernet Franc, Loire, Frankreich

2016 Saumur Extra Brut Zéro, Bouvet-Ladubay 58
Chardonnay, Chenin Blanc, Loire, Frankreich

Pinot Chardonnay-Sekt Brut Van Volxem 62
Pinot Noir, Chardonnay, Mosel, Deutschland

2013 Champagne 742 Extra Brut, Jacquesson 145
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, Champagne, Frankreich

2015 Champagne Cuvée Millésime Exeption, Drappier 115
Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, Frankreich

WEISS

2020 Grauer Burgunder Manz , Weingut Manz 10 / 30
Grauer Burgunder, Rheinhessen, Deutschland

2020 Weißburgunder trocken, Battenfeld-Spanier 10 / 30
Weißburgunder, Bio, Rheinhessen , Deutschland

2019 Lugana "Soraighe" Doc, Bennati 10 / 30
Trebiano di Lugana, Venetien Italien

2018 Chardonnay d'Ardeche, Maison Louis Latour 11 / 33
Chardonnay, Côteaux de l'Ardeche, Frankreich

2019 Grauer Burgunder ,Dr.von Bassermann-Jordan 11 / 33
Grauburgunder, Pfalz Deutschland

2020 Sauvignon Blanc „Black Edition“ trocken, Weingut Bergdolt-Reif & Nett 11 / 33
Pfalz, Deutschland

2020 Weisser Burgunder, Ökonomierat Rebholz 12/36
Weissburgunder Bio, Pfalz Deutschland

2018 Volx Riesling Gutswein trocken, Van Volxem 13 / 39
Riesling, Mosel, Deutschland

2018 Jacobus Riesling, Peter Jakob Kühn 13 / 39
Riesling, Rheingau, Deutschland

2020 „Les deux Albion“ Blanc, Château de Saint Cosme 15 / 45
Viognier, Marsanne, Piquepoul, Rhône, Frankreich

2020 Grauer Burgunder, Weingut Vorgrimmler 37
Grauburgunder Bio, Baden, Deutschland

2018 Pinot Blanc, Forgeurac 39
Landwein, Pfalz, Deutschland

2018 1769 Blanc, Clos Venturi 42
Vermentinu, Korsika, Frankreich

2019 Roero Arneis DOCG, Valfaccenda 48
Arneis, Piemont, Italien

2018 Fontanasanta Manzoni Bianco, Foradori 55
Manzoni Bianco, Trentino, Italien

2020 Sancerre Grande Reserve A.O.P Henry Bourgeois, Sauvignon Blanc, Loire Frankreich 59
Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich

2015 Bourgogne Chardonnay, Domaine Fabien Coche 66
Chardonnay, Burgund, Frankreich

2017 Chenin „Le Buisson“ Amboise Sec - Bonnigal Bodet 69
Chenin Blanc, Loire, Frankreich

2016 Bandol, Domaine Tempier 70
Clairette/Ugni Blanc/Bourboulenc/ Marsanne, Provence, Frankreich

Die Jahrgangsangaben der Weine können sich ändern.



Glas 0,2l / Flasche 0,75l



Wine by the Glass and the Bottle

ROSÉ

2020 Bone Dry Rose, Weingut Reichsrat von Buhl 10 / 30
Spätburgunder ,Pfalz Deutschland

2020 Côtes du Rhône Rôse, Roche-Audran 10 / 30
Grenache, Rhône, Frankreich

2019 Lörcher Rosé Weingut Wurm 10 / 30
Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Rheingau Deutschland

2020 Le Rose', Domaine Saint-Michel d'Esclans 12 / 36
Cinsault, Grenache, Mourvedre, Tibouren Cotes du Provence Frankreich

2020 Miraval Rosé, Château Miraval 49
Cinsault, Grenache-Syrah, Role, Cotes du Provence, Frankreich

2019 Bandol Rose' Château de Pibarnon 65
Mourvedre, Cinsault Bandol Frankreich

ROT

2018 Domaine Montrose Rouge 10 / 30
Merlot, Syrah, Grenache, Provence Frankreich

2019 „Nobis“ Syrah Domaine De L'Ecu 13 / 39
100% Syrah, vin de France, Frankreich

2015 Ghiaia Nera, Tenuta Tascante, Etna DOC 14 / 42
Nerello Mascalese, Sizilien, Italien

2017 Côtes du Rhône „Les deux Albion“, Château de Saint Cosme 15 / 45
Syrah, Grenache, Mouvedre, Cinsault, Rhône, Frankreich

2019 Lagrein, J. Hofstätter 15 / 45
Lagrein, Alto Adige, Italien

2016 „Les Aigles“, Château Anthonic 14 / 42
Merlot, Cabernet Franc, Medoc, Frankreich

2017 „La Source“ Saint Jean Du Barroux 38
Grenache, Carignan, Cinsault, Ventoux, Frankreich

2013 Clos Basté, Philippe Mur 50
Tannat, Madiran, Frankreich

2019 „Pairolero“ Barbera d'Alba DOC, Sottimano 52
Barbera, Piemont Italien

2016 Rosso di Montalcino, Casanova di Neri 60
Sangiovese, Toscana, Italien

2015 Jassarte Toscana Rosso, Podere Guado al Melo 65
Mediterranen und Kaukasischen Rebsorten

2015 Chianti Classico DOCG, Isole e Olena 68
Sangiovese, Syrah, Toscana, Italien

2008 OT Rosso, Oliviero Toscani 68
Syrah, Carbernet Franc, Petit Verdot, Toscana, Italien

2015 Gigondas, Château de Saint Cosme 105
Grenache, Syrah, Mourvédre, Cinsault, Rhône, Frankreich

2015 Uvaggio Costa della Sesia, Propietà Sperino 84
Nebbiolo, Vespolina, Piemont, Italien

2013 « Les Vieilles Vignes »Châteauneuf-du-Pape, De Villeneuve 110
Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault & Clairette Rhone, Frankreich

2011 Aloxe-Corton, Domaine Latour 129
Pinot Noir, Burgund, Frankreich



Glas 0,2l / Flasche 0,75l

Die Jahrgangsangaben der Weine können sich ändern.





Lachs aus dem Ofen 18
Dill, Zitrone, Sauerrahm, Gurke, Nektarine, geröstetes Landbrot

Krosser Pulpo 17
Schwarze Oliven, Aioli, Chorizo, weißes Bohnenmus

Garnelencocktail 17
Nordseekrabben, Latugasalat, Avocado, Orange, Dill

Tatar vom Weiderind 16
Eigelb, Kapern, Sardellen, Friseesalat, Landbrot

Thunfisch kurz gebraten 19
marinierter Rettich, Ingwer, Limette, Bananen-Chili-Brot

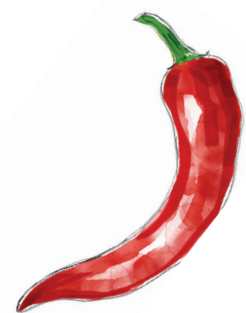
Roastbeef rosa gegart 16
Wildkräutersalat, Parmesancrumble, kandierter Pancetta, Kapern

Cremige Ziegenkäsemousse 14
rote Bete aus dem Ofen, Rosmarin, Cassisbeeren, Pumpernickel

Gurkencannelloni 14
Mandelmousse, Rhabarber, Dill, Minze

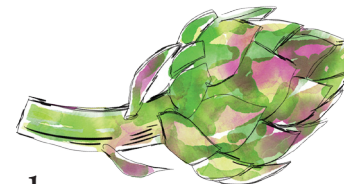
Wachswiches Stundenei 14
Erbseamus, Radieschensalat, Trüffelhollandaise

Kresseschaumsuppe 13
Rosenwasser, Ras-el-Hanout, Vollkorncracker



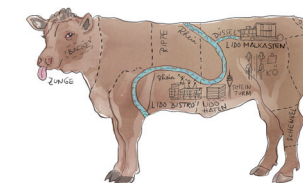
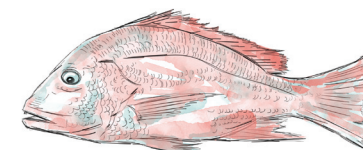
Süßkartoffelcurry 19
Kokos, Brokkoli, Ananas, Reisbällchen

Auberginenkroketten 20
Pak Choi, Granatapfel, Curryemulsion



Geschmorte Artischockenherzen 19
Couscous, Portobello, bunte Tomaten, Johannisbeeren, Tahinijoghurt

Spinatsalat 19
Rotkraut, würziges Tofu, Avocado, Mango, Sesam, Honig, Weizenflocken



Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten 28
Aprikosen aus dem Ofen, Brokkoli, Frühlingslauch, lila Kartoffelsalat, Parmesanfumet

Knusprig gebratener Zander 27
Champagnerkraut, eingemachte Trauben, Kartoffelkroketten

Gebratener Kabeljau 26
Pastinakencreme, Nussbutter, Blutwurstravioli, roter Apfel

Lammbällchen 26
dicke Bohnen, Cranberries, Kräuter, Joghurt, Basmatireis

Gebratene Maishähnchenbrust 27
Reisnudeln, Honigmelone, Pak Choi, Cashewkerne, Wildkräuter, Buttermilch

Geschmorte Ochsenbäckchen 29
Süßkartoffel, eingelegter Rettich, Radicchio, Mango

Kurzgebratenes Presa vom Iberico 32
Pflifferlinge, grüne Bohnen, geschmolzene Kirschtomaten, Kartoffelkrapfen, Thymianjus

Gegrilltes Rinderfilet 33
Café de Paris, junger Spinat, Perlzwiebeln, gebackene Kartoffeln



Lido's Cheesecake 9

Mousse von Valrhona-Schokolade 9

Lido's Törtchen 9

Café Gourmand 9

Bananensplit -Banane, Joghurt, Zartbitterschokolade 9

Zitronentartelette, Baiser, Beeren, Joghurteis 10

Käseauswahl, Landbrot, Trauben, Feigensenf 14

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: _____