

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

2016 Champagne 744 Extra Brut, Jacquesson 152
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

2020 „I Frati“ Lugana DOC, Ca' dei Frati 13 / 39
Trebiano di Lugana Lombardei Italien

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

2020 Grauer Burgunder Weingut Geil's 10 / 30
Grauburgunder, Rheinhessen, 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

2019 Chablis, Jean Marc Brocard 58
Chardonnay Chablis 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

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

2020 Miraval Rosé, Chateau 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

2013 Crozes - Hermitage „Georges Reynaud“ Les Bruyers 55
100 % Syrah, Rhone Frankreich

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

2016 Madiran « Constance » Domaine Berthomieu 12 / 36
Tannat 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Fer Servadou 10% , Madiran 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

2018 Rosso di Montalcino, Casanova di Neri 60
Sangiovese, Toscana ,Italien

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

2017 Chianti Classico DOCG, Fontodi 68
100% Sangiovese Toscana, Italien

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

2018 „Fides Vigna Mosconi“ Barbera d'Alba, Pio Cesare 82
Barbera, Piemont Italien

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

2015 Château Mangot, Saint Emilion Grand Cru 89
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Bodeaux Frankreich

2014 Gigondas, Domaine D'Ouréa 86
Grenache, Syrah, Cinsault, Rhone Frankreich

Die Jahrgangsangaben der Weine können sich ändern.



Glas 0,2l / Flasche 0,75l





Lachs aus dem Ofen

Sauerrahm, rote Linsen, Salicornia, Estragon

18

Krosser Pulpo

Schwarze Oliven, Aioli, Chorizo, weißes Bohnenmus

17

Garnelencocktail

Nordseekrabben, Salatherzen, Avocado, Orange, Dill

17

Tatar vom Weiderind

Eigelb, rote Zwiebel, Kapernäpfel, Sardellen, Friseesalat, Landbrot

16

Thunfisch kurz gebraten

marinierter Rettich, Ingwer, Limette, Bananen-Chili-Brot

19

Roastbeef rosa gegart

Römersalat, Parmesancrumble, Olivenöl-Senfcreme

16

Ziegenkäsepralinen

Rucola, Bete, roter Quinoa, Senfemulsion

15

Gebackenes Ei

sautierter Spinat, Trüffelpüree, Quitte, Hollandaise

14

Steckrübencremesuppe

Elstarapfel, krosse Blutwurst, Pumpernickel

14



Auberginenkroketten

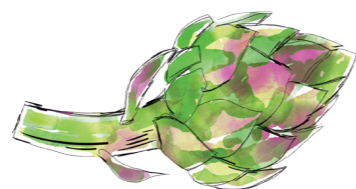
Pak Choi, Tahina, Blumenkohl, Sumac

20

Geschmorte Artischockenherzen

Couscous, Portobellopilze, Tomatensugo, Okra

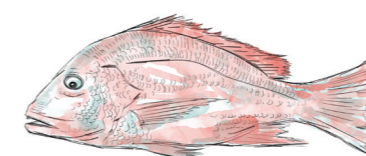
19



Kichererbsensalat

gebackener Kürbis, eingelegte Feigen, Pink Grapefruit

22



Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten

Kräuterpüree, Topinambur, Kaviarsauce, Brokkoli

28

Knusprig gebratener Zander

Champagnerkraut, eingemachte Trauben, Kartoffelkroketten, Beurre Blanc

27

Gebratener Kabeljau

Schwarzwurzeln, Moosbeeren, Fregola Sarda, Meerrettich

28

Lammbällchen

dicke Bohnen, Raz el hanout, Cranberries, Kräuter, Joghurt, Basmatireis

26

Gebratene Maishähnchenbrust

Maronenmus, Porree aus dem Ofen, Blutorange, Shi Take Pilze

27

Geschmorte Ochsenbäckchen

Süßkartoffel, eingelegter Rettich, Treviso Radicchio, Mangochutney

29

Gebratener Hirschrücken

Selleriecreme, Hokkaidokürbis, Romanesco, Birne, Macadamianuss

35

Gänsekeule aus dem Ofen

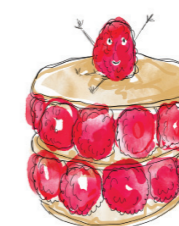
Rotkohl, Kartoffelklöße, Beifuß-Preißelbeerjus

33

Gegrilltes Rinderfilet

Café de Paris, Blattspinat, Egerlinge, Macairekartoffeln

33



Lido's Cheesecake

9

Mousse von Valrhona-Schokolade, Passionsfrucht

9

Lido's Törtchen

9

Café Gourmand

9

Apfeltarte, Karamell, Zimteis, Preiselbeeren

9

Crème Brûlée, Tahiti Vanille, brauner Zucker

8

Gereifter Rohmilchkäse, Landbrot, Trauben, Feigensenf

14