

APERITIFS

MARTINI BIANCO ⁽¹⁾	5 CL	2,80 €
MARTINI DRY ⁽¹⁾	5 CL	2,80 €
CAMPARI - ORANGE, SODA ⁽¹⁾	0,2L	3,90 €
DEUTSCHER SEKT "J. OPPMANN" ⁽¹⁾	0,1L	2,50 €
PROSECCO SPUMANTE MONTRESOR	0,1L	2,90 €
VSAQ EXTRA DRY ⁽¹⁾		
PROSECCO MIT EINEM SCHUSS LIKÖR ⁽¹⁾ (HEIDELBEERE, KIRSCH, PFIRSICH)	0,1L	3,30 €
SHERRY - AUS DEM HAUSE EMILIO LUSTAU		
DRY OLOROSO DON NUNO SOLERA RESERVA ⁽¹⁾	5 CL	4,90 €
TROCKEN UND KÖRPERREICH		
RARE CREAM SUPERIOR SOLERA RESERVA ⁽¹⁾	5 CL	4,90 €
ZART UND SÜSS MIT WOHL AUSBALANCIERTER SÄURE		

VORSPEISEN

CARPACCIO (A,G)		9,80 €
VOM ANGUSRIND MIT PARMESAN, ALTEM BALSAMICO, GROBEN PFEFFER UND RUCOLA, DAZU WEISSBROT		
BRUSCHETTA (A,G,H)		4,20 €
DREI IN OLIVENÖL GEBRATENE CIABATTASCHEIBEN MIT FEINEM TOMATENSALAT, FRISCHEM PESTO UND GERIEBENEM PARMESAN		
LACHS CRESPELLE (A,G,C)		7,50 €
GEBEIZTE LACHSSCHEIBEN IN FEINEN PFANNKUCHEN, ERGÄNZT DURCH CRÈME FRAÎCHE UND DILL, MIT SALATBOUQUET GARNIERT (AUFGESCHNITTEN UND KALT SERVIERT)		
WÜRZFLEISCH (A,G,1)		4,70 €
ZARTES HÄHNCHENFLEISCH IN EINER WEISSWEINSAUCE MIT KÄSE ÜBERBACKEN, DAZU REICHEN WIR TOAST		

SUPPEN

- CONSOMMÉ CÉLESTINE** ^(A,G) 5,20 €
RINDERKRAFTBRÜHE MIT FRISCHEN KRÄUTERFRITTATEN
- HUMMERSÜPPCHEN** ^(A,B,G) 5,90 €
FEINES HUMMERCREMESÜPPCHEN DEZENT MIT
CAYENNEPEFFER ABGESCHMECKT,
DAZU REICHEN WIR GERÖSTETE WEISSBROTSCHNITTEN
- KANADISCHER ELCHINTOPF** ⁽⁵⁾ 6,80 €
EINTOPF AUS EDEM ELCHFLEISCH, MÖHREN, WALDPILZEN
UND KARTOFFELWÜRFELN, VERFEINERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN

SALATE

- KLEINER SALATTeller** ^(G) 4,80 €
FRISCHE SALATE DER SAISON MIT PARMESANCHIPS
UND JOGHURTDRESSING
- HAUSGEMACHTER GURKENSALAT** ^(G) 3,10 €
NACH „LAUSITZER HAUSFRAUENART“
MIT KRÄUTERSCHMAND UND FRISCHEM DILL
- CHEF SALAT** ^(C) 12,80 €
EIN BETT AUS BLATTGEMÜSE UND SALATEN, MIT HART GEKOCHTEM
EI, FEINEN GEBRATENEN HÄHNCHENSTREIFEN, TOMATEN, GURKEN
UND KÄSE, VERFEINERT MIT EINER BEERENVINAIGRETTE
- TOMATEN - MOZZARELLA SALAT** ^(A,G) 12,10 €
EINE KOMPOSITION AUS TOMATE UND BÜFFELMOZZARELLA
AUF RUCOLA, MIT FRISCHEM PESTO, VERFEINERT MIT
BALSAMICO DRESSING, DAZU REICHEN WIR HAUSBROT
MIT EINER LEICHTEN KNOBLAUCHNOTE
- BAUERN SALAT** ^(A) 11,40 €
MIT PEPPERONI, OLIVEN, TOMATEN, GRÜNER GURKE,
PAPRIKA UND FETAKÄSE, VERFEINERT MIT EDEM
OLIVENÖLDRESSING, DAZU REICHEN WIR WEISSBROT

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KÄPT´N JACK ^(5,D,G) FISCHSTÄBCHEN AUF KARTOFFELPÜREE MIT BUTTERMÖHREN	5,10 €
WINNETOU ^(A,G) PASTA IN EINER FEINEN BOLOGNESE UND GERIEBENEN KÄSE	4,90 €
WIKINGER ^(A) KLEINES SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND KETCHUP	5,30 €
TRAPPER JOHN ^(G,5) MILCHREIS MIT ZIMT UND ZUCKER, DAZU REICHEN WIR ÄPFELMUS	4,10 €

VEGETARISCHES

* GORGONZOLA - TAGLIATELLE ^(A,G) TAGLIATELLE IN HERZHAFTER GORGONZOLA – SAUCE MIT GESCHMORTEN TOMATEN UND RUCOLASALAT	11,80 €
* GNOCCHI ^(A,G,H) GNOCCHI IN EINER FRISCHEN PESTO SAUCE MIT KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM UND PARMESANCHIPS	11,90 €

ALLE MIT EINEM „ * „ MARKIERTE GERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN
GERN AUCH ALS SENIORENPORTION.

FISCHGERICHTE

HERZHAFT EINGELEGTER BRATHERING ⁽⁵⁾ VERFEINERT MIT ZWIEBELRINGEN, DAZU REICHEN WIR BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN	7,90 €
* MATJESFILET „NACH HAUSFRAUENART“ ^(5,8,D) 2 MATJESFILETS IN SAHNE SAUCE MIT ZWIEBELN, GEWÜRZGURKE UND APFELSTÜCKCHEN, DAZU PETERSILIENKARTOFFELN	9,50 €
GAMBAS ^(A,B) FÜNF FRISCH GEBRATENE GAMBAS IN HAUSGEMACHTER KNOBLAUCHSAUCE, SERVIERT MIT WEISSBROT	15,60 €
FORELLE „MÜLLERIN“ ^(D,H) GEBRATENE „LAUSITZER FORELLE“ SERVIERT MIT MANDEL BUTTER, PETERSILIENKARTOFFEL UND EINER GARNITUR AUS FRISCHEN SALATEN	12,90 €
* KANADISCHE LACHSPFANNE ^(A,C,D,1) GEWÜRFELTES LACHSFILET GEDÜNSTET MIT TAGLIATELLE IN EINER CREMIGEN WEISSWEINSAUCE MIT FRISCHEM DILL, GESCHMORTEN COCKTAILTOMATEN UND CRANBERRIES	15,50 €
* ZANDERFILET ^(A,D,G) AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET AUF BLATTSPINAT MIT WÜRZTOMATEN, SCHNITTLAUCHKARTOFFELN UND WEISSWEINSAUCE	16,30 €

ALLE MIT EINEM „ * „ MARKIERTE GERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN
GERN AUCH ALS SENIORENPORTION.

FLEISCHGERICHTE

- * SCHASCHLIK SPIESSE** 8,90 €
2 SPIESSE MIT VERSCHIEDENEN DIPS, DAZU BROT,
KRAUTSALAT UND GEWÜRZGURKE
- * "LIDO'S BIERSCHNITZEL" (A,C)** 12,50 €
ZWEI SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINELACHS
IN EINER BIERPANADE MIT BUTTERMÖHREN UND BRATKARTOFFELN
- KALBSSCHNITZEL (A,C,G)** 15,80 €
ZARTES KALBSSCHNITZEL MIT HAUSGEMACHTEN
FRISCHEN CHAMPIGNONS UND STEAKHOUSE – POMMES
- HÄHNCHENBRUST (5)** 15,20 €
HÄHNCHENBRUST AUF MEDITERRANEM RATATOUILLE
UND CHIPS AUS KNOBLAUCHKARTOFFELN
- KALBSLEBER „BERLINER ART“ (A,G)** 13,90 €
GEBRATENE KALBSLEBER MIT ZWIEBELRINGEN, APFELSPALTEN,
GURKENGEMÜSE UND GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE
- * STEAK „AU FOUR“ (A,G,5,2)** 13,90 €
WÜRZFLEISCH AUF EINEM SCHWEINELACHSSTEAK,
MIT KÄSE GRATINIERT, DAZU REICHEN WIR KROKETTEN,
EINE ZITRONENECKE UND WORCESTERSAUSSE
- * ELCHGESCHNETZELTES (1,5,G,A)** 19,50 €
FEINE GEBRATENE STREIFEN VOM ELCH MIT WALDPILZEN IN EINER
ROTWEINSAUCE, DAZU KARTOFFELECKEN UND KRÄUTERSCHMAND
- * OTTAWA-PFANNE (1,A,C)** 14,80 €
FEINE STREIFEN VOM ROASTBEEF IN TAGLIATELLE,
MIT ZWIEBELN, PAPRIKA, CHILI UND GESCHMORTEN
COCKTAILTOMATEN IN EINER EDLEN MARSALASAUCE
- RUMPSTEAK (G)** 21,50 €
DEUTSCHES RUMPSTEAK MIT 200 G ROHGEWICHT,
AUF EINEM SALATBETT MIT HIMBEER- JOGHURTDRESSING,
FOLIENKARTOFFEL UND KRÄUTERSCHMAND

STEAK

(GEWICHTANGABE ENTSPRICHT DEM ROHGEWICHT)

ENTRECÔTE VOM IRISCHEN RIND 250 G 23,50 €
BESONDERS SAFTIGES UND GESCHMACKVOLLES STEAK MIT
CHARAKTERISTISCHEM KLEINEN FETTAUGE UND LEICHTER
MARMORIERUNG

AMERIKANISCHES RUMPSTEAK 250 G 26,80 €
DAS KRÄFTIG AROMATISCHE RUMPSTEAK WIRD AUS
DEM ROASTBEEF GESCHNITTEN, HAT EINE DURCHGEHENDE
MARMORIERUNG UND EINEN TYPISCHEN FETTRAND

ARGENTINISCHES RINDERFILET 250 G 27,80 €
DAS EDELSTE STEAK AUS DER RINDERLENDE,
BESONDERS SAFTIG UND SCHMACKHAFT

SOLLTEN SIE KEINEN WUNSCH ÄUSSERN WIRD IHR STEAK MEDIUM
GEGRILLT.

BITTE WÄHLEN SIE DIE BEILAGEN NACH IHREM EIGENEN GUSTO

FOLIENKARTOFFEL MIT KRÄUTERSCHMAND ^(G)	3,80 €
BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN	3,50 €
KNOBLAUCHKARTOFFELCHIPS	3,00 €
STEAKHOUSE POMMES	3,00 €
KARTOFFELSPALTEN MIT KRÄUTERSCHMAND	3,20 €
KNOBLAUCHBROT	1,80 €
SPECKBOHNEN	2,80 €
FRISCHE CHAMPIGNONS ^(A,G)	1,50 €
PFANNENGEMÜSE	3,50 €
AUS ROTEN UND GELBEN PAPRIKA UND ZUCCHINI	
BLATTSPINAT	2,50 €
KRÄUTERBUTTER ^(G)	1,80 €

ETWAS WÜRZIGES ODER SÜSSES

- KÄSE** ^(A,G) 9,90 €
ERLESENE AUSWAHL FRANZÖSISCHER KÄSESPEZIALITÄTEN
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN, FEIGENSENF UND WEISSBROT
- CRÈME BRÛLÉE** ^(E) 5,50 €
DER KLASSIKER AUF UNSERE ART
MIT EINEM COCKTAIL AUS APFEL UND INGWER
- ZARTE VERFÜHRUNG** ^(6,8) 6,50 €
WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT IM KNUSPRIGEN KÖRBCHEN
UND GEZUCKERTEN ERDBEEREN
- SCHOKOTRAUM** ^(G) 5,60 €
SCHOKOTÖRTCHEN MIT KAREMELKROKANT,
VANILLEEIS UND CASSIS SAUCE



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

IM FOLGENDEN FINDEN SIE EINE AUFLISTUNG DER IN UNSERER SPEISEKARTE GEKENNZEICHNETEN ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE.

ZUSATZSTOFFE

- (1) „MIT ALKOHOL“
- (2) „MIT SÜSSSTOFF“
- (3) „MIT FARBSTOFF“
- (4) „MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL“
- (5) „MIT KONSERVIERUNGSMITTEL“ ODER „KONSERVIERT“
- (6) „GESCHWEFELT“
- (7) „MIT PHOSPHAT“
- (8) „MIT SÜSSUNGSMITTELN“
- (9) „GESCHWEFELT“
- (10) „MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER“
- (11) „MIT COFFEIN“
- (12) „MIT SÄUERUNGSMITTELN“
- (13) „MIT AROMASTOFF“
- (14) „CHININHALTIG“

ALLERGENE

- (A) GLUTENHALTIGES GETREIDE UND ERZEUGNISSE DARAUSS
(WEIZEN, BUCHWEIZEN)
- (B) KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE
- (C) EIER UND EIERZEUGNISSE
- (D) FISCHE UND FISCHERZEUGNISSE
- (E) ERDNÜSSE UND ERDNÜSSERZEUGNISSE
- (F) SOJABOHNEN UND SOJAERZEUGNISSE
- (G) MILCH UND MILCHPRODUKTE
- (H) SCHALENFRÜCHTE (PINIENKERNE, MANDELN) SOWIE
ERZEUGNISSE DARAUSS
- (I) SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
- (J) SENF UND SENFERZEUGNISSE
- (K) SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE
- (L) SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE
- (M) LUPINEN UND LUPINENERZEUGNISSE
- (N) WEICHTIERE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

SOLLTEN SIE SICH UNSICHER SEIN, STEHT IHNEN UNSER SERVICEPERSONAL BEI FRAGEN GERN ZUR VERFÜGUNG.

IHR TEAM DES LIDO SENFTENBERG