

Flor del Lago

Sommerkarte 2024

Vorspeisen

Gazpacho 8.5 €

Kalte Gemüsecreme aus Andalusien

Lachstatar 14 €

Lachswürfel mit Zitronen-Vinegrette

Carpaccio mit Trüffelpesto ✨ 14 €

Filetscheiben mit Olivenöl, Trüffel und Parmigiano Reggiano D.O.P.

Tapasvariation Preis p. P. 7 €

Verschiedene Canapés mit Oliventapenade und Ziegenkäse mit karamilierten Zwiebeln, Chorizowurst, Parmigiano Reggiano D.O.P. und spanischen Olivenöl

Hauptspeisen

Orangenhähnchen 18 €

Hähnchenkeule mit fruchtiger Orangensauce, serviert mit Salat

Thymian Iberico Krone 22.5 €

Krone vom Iberico Schwein aromatisiert mit Thymian und Portweinjus, serviert mit Rosmarinkartoffeln

Gegrilltes Picanha vom Rind ✨ 23.5 €

Rindertafelspitz/Picanha schonend gegart und gegrillt, serviert mit Rosmarinkartoffeln und ChimiChurri Salsa

Gegrillter Lachs 23 €

Frischer Lachs aus Norwegen und einer Zitronen Beurre-Blanc mit Ratatouillegemüse

Flammkuchen bis 17:00 erhältlich 13.5 €

Elsässer Art: Speck und Zwiebel

Griechisch: Peperoni und Käse



Flor del Lago Klassiker

Salate

Burrata 13.5 €

125gr Burrata aus Apulien mit frischer Pestosauce und Kirschtomaten

Caesar Salat 14 €

Romanasalat, Kirschtomaten, Hühnerstreifen, Parmigiano Reggiano D.O.P., Croutons

Ensalada del Lago ✨ 14 €

gemischter Salat, karamalisierte Walnüsse, Birne, Cranberrys, Ziegenkäse, Honig-Senf-Dressing

Gnocchi con Salvia 16.5 €

Frische Gnocchi mit einer Salbeibuttersauce und Parmesan

Pasta al Pistaccio ✨ 17 €

Frische Paccheri Pasta mit Speck, Lauch und Pistazienpesto

Risotto Tartufo 18 €

Trüffelrisotto mit Salat

Gemischter Beilagensalat + 5.5 €

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu ✨ 6.5 €

Eisbecher: Erdbeere oder Schokolade 8 €

Schokoladenculant mit Vanilleeis 7 €

Süßer Flammkuchen 8 €

Äpfel, Rosinen, Zimt, Zucker

Allergene und Zusatzstoffe können eingesehen werden.