



Flor del Lago

RESTAURANT UND BAR

Getränkete








Flor del Lago auf Spanisch: Blume des Sees

Willkommen im Flor del Lago - einem neuen Restaurant am idyllischen Ufer des großen Alpsees in Immenstadt. Unsere einzigartige südländische Küche vereint traditionelle Rezepte mit kreativen Kreationen der südländischen Küche. Wir verwenden nur hochwertige und frische Zutaten, die wir nachhaltig und regional beziehen.

Unsere Speisekarte bietet eine abwechslungsreiche Auswahl an Gerichten, die regelmäßig um saisonale Spezialitäten ergänzt wird. Ob Antipasti, Fisch- und Fleischgerichte - bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei. Auch Vegetarier und Veganer werden bei uns fündig.

Wir legen großen Wert auf Qualität und Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Speisen, um Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bereiten. Unsere erlesene Auswahl an Weinen und Aperitifs rundet das kulinarische Erlebnis ab.

Genießen Sie bei uns die entspannte Atmosphäre in gemütlichem Ambiente und den Blick auf den malerischen Alpsee. Ob für ein romantisches Dinner zu zweit, eine gesellige Runde mit Freunden oder eine Feierlichkeit - wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.



Aperitif

0.2l

Del Lago Spritz ✨ **7.5€**

Aperol, Johannisbeere, Maracuja, Waldfrüchte, Prosecco
Der Signature-Drink des Flor del Lagos
- Auch als alkoholfreie Variante erhältlich -

Aperol Spritz **7.5€**

Aperol, Prosecco, Soda

Limoncello Spritz **7.5€**

Limoncello, Prosecco

Bellini **7.5€**

Pfirsichsaft, Prosecco

Italicus Spritz ✨ **8€**

Bergamottenlikör, Prosecco

Rhabarber Spritz **7.2€**

Rhabarberschorle, Prosecco

Tinto de Verano **6.5€**

Spanischer Rotwein, Zitronenlimanade

Negroni **8€**

Roter Vermuth, Gin, Campari

0.3l

Longdrink

Malfy Gin Tonic **8.5€**

Klassischer Gin aus Turin, Italien

Nordes Gin Tonic ✨ **9€**

Blumiger Gin aus Galicien, Spanien

Citadelle Gin Tonic **9€**

Würziger Zitrus Gin aus Cognac, Frankreich

Tanqueray 0.0% Gin Tonic **8.5€**

Die alkoholfreie Alternative mit klassischem Geschmack

Absolut Moscow Mule **8.5€**

Vodka, Spicy Ginger

Havana Cuba Libre **8.5€**

Rum, Cola, Limette

✨ Flor del Lago Klassiker



Bier

		max 5.2 %
Zötler Gold	0.5l	4.5€
Zötler Radler	0.5l	4.5€
Zötler Weizen	0.5l	4.8€
Zötler Heile Welt Craftbeer	0.3l	4.5€
Zötler Alkoholfreies Bier	0.5l	4.5€
Zötler Alkoholfreies Weizen	0.5l	4.8€

Limo

Hausgemachte Limonade ✨	0.3l	5.8€
- Limette, Ingwer, Minze		
- Maracuja, Orange		
- Johannisbeere, Waldfrüchte, Orange		

Wasser / Schorle

San Pellegrino	0.5l	4.2€
Mineralwasser, medium		
Aqua Pana	0.5l	4.2€
Mineralwasser, still		
Aranciata	0.3l	3.9€
Orangenlimonade aus Italien		
Eistee Pfirsich	0.3l	3.9€
Limetten-Zitronenlimonde	0.3l	3.9€
Rhabarberschorle	0.3l	3.9€
Johannisbeerschorle	0.3l	3.9€
Apfelschorle naturtrüb	0.3l	3.9€
Coca Cola / Coca Cola zero	0.3l	3.9€
Fanta	0.3l	3.9€
Mezzo Mix	0.3l	3.9€

Allergene und Zusatzstoffe können eingesehen werden.



Café und Tee

Espresso 2.7 €

Café Crema 3.7 €

Cappuccino 4.2 €

Latte Macchiato 4.7 €

Eiskaffee 6 €

Heiße Schokolade 4.5 €

Tee 4 €

Kamille, Pfefferminze, Mediterrane Früchte, Apfel-Himbeere, Rooibos, Schwarz-Grüntee, Earl Grey, Schwarztee Pakistan, Schwarztee Chai, Orange-Blaubeere, Grüntee Ingwer Zitrone, Grüntee Jasmin

max 40%

Schnaps

Limoncello 2cl 3.7 €

Ramazotti 2cl 3.7 €

Williams, mild 2cl 3.7 €

Weiswein

max 12% 0.1l | 0.75l

Pinot Grigio

3.5€ | 26€

2021, Corte Sant Egidio
Italien, trocken, mineralisch, Birne



Lugana

4€ | 29€

2022, Corte Noa
Italien, reife Früchte und feine Zitrusnoten



Sauvignon Blanc

4.5€ | 35€

2021, Cantina Bolzano
Italien, blumig, frisch



Chardonnay

31€

2021, Gérard Bertrand Heritage Cité de Carcassonne
Frankreich, reichhaltig und frisch mit Aromen von schwarzen Früchten



Lugana

35€

2021, Azienda Agricola S. Christina
Italien, trocken und lebendig mit Nuancen von Vanille



Rotwein

max 12% 0.1l | 0.75l

Primitivo 'I Tratturi'

4€ | 27€

2021, Feudi di San Marzano
Italien, fruchtig, rund und mit feinen Phasen



Rioja, Crianza

4.5€ | 30€

2019, El Méson Tempranillo
Spanien, trocken, mit viel Frucht.



Appassimento di Valpolicella

29€

2021, Cantina de Negrar Appassimento
Italien, halbtrocken, würzig, samtig



Côtes du Rhône

32€

2020, Le Coq Volant Rouge, Villages
Frankreich, trocken, komplex, mineralisch



Rioja Reserva

33€

2018, Baron del Ley Tempranillo
Spanien, trocken, Aromen reifer Beeren



max 12% 0.1l | 0.75l

Roséwein

Bardolino Chiaretto 3.5€ | 26€

2021 Chiaretto Rosé, Sant Egidio
Italien, fruchtig, Nuancen von Rosen und Veilchen



Gold Rosé 35€

2023 Maitres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez,
Frankreich, fruchtig, aromatisch



Spumante

Frizzante Trevenezie 4€ | 26€

2021 Le Altane Bianco
Italien, leicht fruchtig, mit einer Nuance von Mandel und
Weissdorn



Spumante Rosé 31€

2021 Conca D'Oro Rosa
Italien, blumig, mit Aromen von roten Früchten



Crémant 33€

2021 Crémant de Bordeaux Blanc Brut - Louis Vallon
Frankreich, ausgewogen, runde Textur mit einer guten
Länge und einer leichten Perlage





Feiern am großen Alpsee

Bei uns verwirklichen wir nicht nur kulinarische Träume, sondern auch Ihre individuelle Veranstaltung, ganz gleich welcher Art. Wir bieten Ihnen die perfekte Kulisse für unvergessliche Momente am See.

Kontaktieren Sie uns, um mehr zu erfahren.

Telefon 08323/5070094

E-Mail hello@flordellago.de

