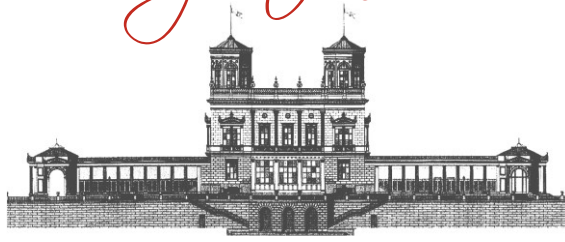


Lingner Terrassen



Menü

2020

„Auf Lingners Spuren“ | Preis pro Person € 22,90

Saisonaler Blattsalat mit geschmolzenen Tomaten
und hausgeräucherter Forelle ^{11/5/1/L}

**

Gegrillte Hähnchenbrust mit gerahmtem Lauch
und Rote Bete-Gnocchi ^E

oder

Gemüsegnocchi mit gerahmtem Lauch und Trüffelschaum ^{E/C/F}

Vanille-Minz-Panna Cotta mit Himbeerragout ^E

„Wasser, Luft, Erde“ | Preis pro Person € 48,90

Salat vom heimischen Rübchen in Balsamico-Vinaigrette
und karamellisiertem Ziegenfrischkäse ^{5/E/L}

**

Weißes Sूपchen von Strauchtomaten mit Zanderklößchen ^{1/E}

Filet vom Rind mit Eismeergarnele souffliert auf Austernpilzragout
dazu getrüffelter Kartoffelgratin ^E

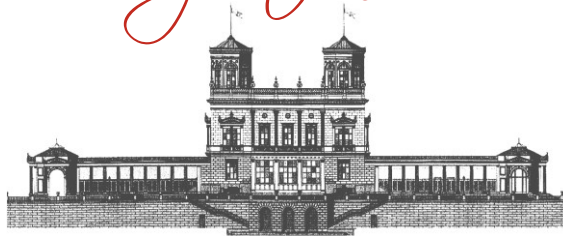
oder

Gebackenes Bio-Ei auf Austernpilzragout
dazu getrüffelter Kartoffelgratin ^E

Variation von Passionsfrucht und Schokolade ^{A/E}

Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet.

Lingnerterrassen



Legende zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen und Zusatzstoffen

| | | | |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|
| A | GLUTEN | 1 | mit Koffein |
| B | SCHALENTIERE | 2 | mit Chinin |
| C | EIER | 3 | mit Süßungsmittel |
| D | ERDNÜSSE | 4 | mit Taurin |
| E | MILCH & LAKTOSE | 5 | mit Säuerungsmittel |
| F | SELLERIE | 6 | enthält eine Phenylalaninquelle |
| G | SÜSSLUPINEN | 7 | mit Geschmacksverstärker |
| H | SESAMSAMEN | 8 | geschwärzt |
| I | SOJABOHNEN | 9 | mit Phosphat |
| J | FISCH | 10 | mit Aroma |
| K | SCHALENFRÜCHTE | 11 | konserviert |
| L | SENF | 12 | Nitritpökelsalz oder Nitrat |
| M | WEICHTIERE | 13 | Antioxidationsmittel |
| N | SCHWEFELDIOXID & SULFITE | 14 | geschwefelt |
| | | 15 | gewachst |
| | | 16 | Farbstoff |