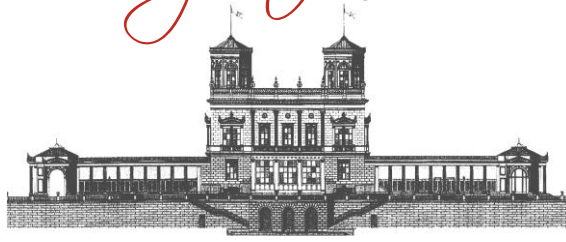


Lingner Terrassen



Menü

2022

„Auf Lingners Spuren“ | Preis pro Person € 23,90

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

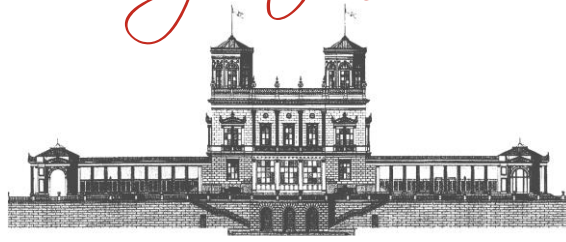
oder

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