

Speisenkarte

Suppen und Vorspeisen Soups and Starters	EUR
Kartoffel-Wasabisuppe mit Tatar von der Lachsforelle Potatoe-wasabi soup with tatar from the salmon trout	6,50
Weißes Tomatensüppchen mit Basilikumklößchen White tomatoe soup with basil dumplings	6,50
“Lanningers” Spezial Club Sandwich “Lanningers” Special Clubsandwich	12,00
Salat von Wildkräutern und Algen mit rosa gegrillten Rib-Eye-Streifen und Asia Dressing Salad from wild herbs and algae with grilled pink rib-eye stripes and Asia dressing	14,00
Sashimi vom eingelegten Red Snapper mit Kokos-Limetten-Vinaigrette Sashimi from inserted red mullet with coco-lime vinaigrette	15,00
Glasnudelsalat mit Chilikorriander, Thaibasilikum und gegrillten Meeresfrüchten Salad of glassnoodles with chili-coriander, thaibasil and grilled seafood	16,00

Hauptgänge **EUR**
Main courses

Zanderfilet auf Berglinsen-Ingwer-Curry mit Koriander-Zitronengrasschaum 22,00
Filet of pike-perch on alplentils-ginger-curry with coreander-lemongrass foam

Kabeljaufilet in Kräuter-Pancetta-Hülle 23,00
auf grünem Bohnenpüree und Tomatenpesto
Filet of codfish in a casing of herb-pancetta on green beans puree and
on green beans puree and tomatoe pesto

In schwarzem Tee geräucherter Lammrücken 25,00
mit Tomatenpolenta, Chutney und kandiertem Ingwer
In black tea smoked lamb back
with tomatoe polenta, chutney and candied ginger

Saltinbocca vom Seeteufel mit Salbeischaum und Trüffelnudeln 26,00
Saltinbocca from the monkfish with foam of sage and truffle noodles

Filet vom Angus-Beef mit Kräuter-Steinpilz-Kruste, 26,00
Barolojus und Kresse-Kartoffelschaum
Filet from the Angus beef with a herb-cep crust, barolojus and
herb-potatoe foam

Desserts
Desserts

Warmer Schokoladenkuchen mit Mangosauce und Espresso-Krokanteis 8,00
Warm chocolate cake with mangosauce and espresso-brittle icecream

Cointreau Soufflé mit marinierten Zitrusfrüchten und Blutorangensorbet 9,00
Cointreau souffle with marinated citric fruits and bloodorange sorbet

Chili-Schokoladen-Mousse auf Mango-Himbeersalat und Minzpesto 9,00
Chili-chocolate mousse of mango-raspberrysalad and mint pesto

Auswahl von französischem Rohmilchkäse 12,00
Choice of french raw milk cheese