

LA LIMONAIA RESTAURANT

SALATE

Caesar Salad <i>Kopfsalat und Eisbergsalat, Grana Padano Käse, Croutons, Caesar-Dressing</i>	Hühnerbrust	24
	Garnelen, Ingwer und Piment	26
	Avocado	24

Nicoise-Salat <i>Gemischter Salat, Thunfisch, hartgekochte Eier, grüne Bohnen, Tomaten, Sardellen, schwarze Oliven, Radieschen</i>		26
---	--	----

Lefay SPA Salat <i>Soncino-Salat, Grünkohl, gemischte Sprossen, Goji- Beeren, Pekannüsse, Hanfsamen, Kakaobohnen-Dressing</i>	🌿	24
--	---	----

SANDWICHES

Klassischer Toast <i>Getoastetes Brot, Schinken, lokaler Käse</i>		16
--	--	----

Club Sandwich <i>Getoastetes Brot, Hähnchen, Bacon, Eier, Tomaten, gekochter Schinken, lokaler Käse, Kopfsalat, Mayonnaise</i>		26
---	--	----

Bruschetta gourmande <i>Hartweizenbrot, Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, Parma Schinken, Burrata Käse</i>		24
---	--	----

Lachs-Brötchen <i>Bun-Brötchen, mariniertes Lachs, Guacamole, Tomaten, eingelegte rote Zwiebel</i>		24
---	--	----

Vollkorn-Focaccia <i>Gegrillte Zucchini und Auberginen, sizilianisches Tomatenpesto, Babyspinat</i>	🌿	22
--	---	----

Hamburger / Cheeseburger <i>Burger-Brötchen, 200 gr. Rindfleischburger, Tomaten, Kopfsalat, Bacon, Cheddar Käse</i>		28
--	--	----

Alle Sandwiches werden mit Pommes frites / Chips serviert. Die Vollkorn-Focaccia wird mit einem kleinen Salat serviert.

LEFAY SPA 🌿

Vorspeise des Tages	20
Erster Gang des Tages	22
Hauptspeise des Tages	30

VORSPEISEN

Wurst- und Käseauswahl mit hausgemachtem Einlegegemüse und Marmelade	28
---	----

Gebratener Krake, Dinkel-Gemüse-Salat, Kürbiscreme	30
--	----

Gebratenes Gemüse, gegrillter Tremosine- Toma-Käse	🌿 22
--	------

ERSTE GÄNGE

Die Empfehlung unseres Küchenchefs	24
---------------------------------------	----

Frische Paccheri Nudeln mit Datterini- Tomatensauce und salzigem Ricotta-Käse	24
--	----

Linguine Nudeln mit Venusmuscheln	28
--------------------------------------	----

HAUPTSPEISEN

Tagesfisch-Empfehlung des Küchenchefs	38
--	----

Entrecôte vom Rind mit Gemüse und Bearnaise Sauce	38
---	----

Hühnerbrust mit rustikalen Kartoffeln und Rubra-Sauce	32
---	----

DESSERTS

Tiramisu	16
----------	----

Cheesecake mit Beeren	16
-----------------------	----

Vanille Crème Brûlée	16
----------------------	----

Veganes Haselnuss- Zitronen-Mousse	🌿 16
---------------------------------------	------

Verschiedene Eissorten	14
------------------------	----

Auswahl von Fruchtsorbets	16
---------------------------	----

Das Lefay SPA 🌿 Menü wurde in Zusammenarbeit mit dem wissenschaftlichen Ausschuss von Lefay SPA entwickelt, um den Stoffwechsel zu entlasten und den Körper zu reinigen. Die Menüs bieten schmackhafte, aber leicht verdauliche Kombinationen, die weder Milchprodukte noch Gluten enthalten und präbiotische Zutaten bevorzugen, die das natürliche Wohlbefinden der Darmflora fördern. Die ausgewählten Stützungsmittel sind sehr kalorienarm, beeinflussen den Blutzuckerspiegel nicht und werden daher vom Körper gut vertragen.

Alle unsere Gerichte könnten Allergene enthalten. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Der zum Verzehr bestimmte rohe Fisch, wird präventiv einer Schnellkühlung gemäß der, in der EU-Verordnung 854/2004 festgelegten Regeln, unterzogen. Um die Hygiene und Lebensmittelsicherheit, sowie die organoleptischen Eigenschaften unserer Zubereitungen zu gewährleisten, können diese einem Schnellkühlungs-Prozess unterzogen werden.