

## LA LIMONAI A RESTAURANT

### SALATE

Caesar Salad <i>Kopfsalat und Eisbergsalat, Grana Padano Käse, Croutons, Caesar-Dressing</i>	Hühnerbrust	26
	Garnelen, Ingwer und Piment	28
	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, 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, Räucherlachs, Dill-Frischkäse, Zucchini, hartgekochte Eier</i>		26
---	--	----

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
---	--	----

Warmer Meeresfrüchtesalat und Gemüse		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
--	--	----

Burrata-Ravioli, Auberginen und Kirschtomaten		26
---	--	----

### HAUPTSPEISEN

Tagesfisch-Empfehlung nach Acqua Pazza Art, Kartoffelpüree und Oliven		40
---	--	----

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 Mousse mit Zartbitterschokolade und Erdmandel Samen, Mango-Sorbet		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 Süßungsmittel 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 853/2004 festgelegten Regeln, unterzogen. Um die Hygiene und Lebensmittelsicherheit, sowie die organoleptischen Eigenschaften unserer Zubereitungen zu gewährleisten, können diese einem Schnellkühlung-Prozess unterzogen werden.