

LA LIMONAI A RESTAURANT

SALATE

| | | |
|---|-----------------------------|----|
| Caesar Salad <i>Romanasalat 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> | | 28 |
|---|--|----|

| | | |
|---|---|----|
| 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> | | 28 |
|---|--|----|

| | | |
|---|--|----|
| 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> | | 30 |
|--|--|----|

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 | 36 |

VORSPEISEN

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

| | |
|--|----|
| Gebratene Garnelen, Kichererbsen-Hummus, getrocknete Tomaten | 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 und Petersilie | 30 |
|--|----|

HAUPTSPEISEN

| | |
|---------------------------------------|----|
| Tagesfisch-Empfehlung des Küchenchefs | 42 |
|---------------------------------------|----|

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


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

DESSERTS

| | |
|----------|----|
| Tiramisù | 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 Schnellkühlungs-Prozess unterzogen werden.