

LA LIMONAIA 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>		28
---	--	----

Lefay SPA Salat <i>Feldsalat, 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
---	--	----

Avocado-Toast mit Lachs <i>Getoastetes Brot, marinierter Lachs, Avocado, Eier, Salat</i>		28
---	--	----

Veggie Pulled Burger <i>Veganes Burgerbrötchen, pflanzliche Streifen, Krautsalat mit veganer Mayonnaise, Tomaten, Salat</i>		26
--	---	----

Cheeseburger <i>Burger-Brötchen, 200 gr. Rindfleischburger, Tomaten, Kopfsalat, Bacon, Cheddar Käse</i>		30
--	--	----

LEFAY SPA

Vorspeise des Tages		20
Erster Gang des Tages		22
Hauptspeise des Tages		36

VORSPEISEN

Rindertatar mit klassischen Gewürzen	28
---	----

Meeresfrüchte-Carpaccio, Gardasee-Zitronen- Dressing und konfierte Tomaten	30
---	----

Kopfsalat, Feldsalat, getrocknete Blaubeeren, Cashewnüsse und warmer Ziegenkäse	22
--	----

ERSTE GÄNGE

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

Frische Paccheri Nudeln mit Arrabiata-Sauce und Stracciatella-Käse	26
--	----

Tagliatelle mit Bolognesesauce	26
-----------------------------------	----

HAUPTSPEISEN

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

Gegrillte Garnelen, gewürzt mit Gardasee-Zitrone, nativem Olivenöl extra, Kapern und Mangold	40
---	----

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

DESSERTS

Tiramisù	16
----------	----

Zitronenkäsekuchen	16
--------------------	----

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

Veganer Schokoladenkuchen, Vanillesauce, Mangosorbet	 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.