LA LIMONAIA RESTAURANT

SALATE

Caesar Salad
Kopfsalat und Eisbergsalat, Grana Padano Käse, Croutons, Caesar-Dressing

- Hühnerbrust **26**
- Garnelen, Ingwer und Piment **28**
- Avocado **24**

Niçoise-Salat
Gemischter Salat, Thunfisch, hartgekochte Eier, grüne Bohnen, Tomaten, Sardellen, schwarze Oliven, Radieschen **28**

Lefay SPA Salat
Feldsalat, Grünkohl, gemischte Sprossen, Goji-Beeren, Pekannüsse, Hanfsamen, Kakaobohnen-Dressing **24**

SANDWICHES

Klassischer Toast
Getoastetes Brot, Schinken, lokaler Käse **16**

Club Sandwich
Getoastetes Brot, Hähnchen, Bacon, Eier, Tomaten, Schinken, lokaler Käse, Kopfsalat, Mayonnaise **28**

Bruschetta gourmande
Hartweizenbrot, Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, Parma Schinken, Burrata Käse **24**

Avocado-Toast mit Lachs
Getoastetes Brot, marinierter Lachs, Avocado, Eier, Salat **28**

Veggie Pulled Burger
Veganes Burgerbrötchen, pflanzliche Streifen, Krautsalat mit veganer Mayonnaise, Tomaten, Salat **26**

Cheeseburger
Burger-Brötchen, 200 g Rindfleischburger, Tomaten, Kopfsalat, Bacon, Cheddar Käse **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**

Burrata Käse, roher Spargelsalat und Zitronenschale **24**

ERSTE GÄNGE

Die Empfehlung unseres Küchenchefs **24**

Weizenkeim-Paccheri mit Tomatensauce von Ciro Flagella **24**

Frische Tagliolini-Nudeln mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und rohem Tintenfisch **26**

HAUPTSPEISEN

Tagesfisch-Empfehlung des Küchenchefs **42**

Gegrillte Garnelen, gewürzt mit Gardasee-Zitrone, Olivenöl extra vergine, 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 **16**

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.