

LANNINGER SNACKS

	EUR
Chili con Carne mit Tortilla Chips und dreierlei Dip Chili con carne with Tortilla chips and three types of dips	8,50
Wildschwein Currywurst mit hausgemachtem Ketchup Pommes Frites und Gewürzblütencurry Curried sausage of boar, homemade ketchup, french fries and curry sauce	6,50
Gegrilltes Sesam Panini mit Tomate - Mozzarella Grilled sesame panini with tomatoes mozzarella	7,50
Mediterraner Käseteller mit Trauben und Frucht - Brot Mediterranean cheese plate with grapes and fruit bread	10,50
„Lanningers“ Club Sandwich mit Vollkorntoast „Lanningers“ club sandwich on whole wheat toast	14,00
Rindercarpaccio mit Feldsalat und frischem Parmesan Beef carpaccio with lamb's lettuce and fresh parmesan cheese	14,50
„Lanningers“ Rinderburger 220 g mit Grillsauce und Pommes Frites „Lanningers“ beef burger 220 g with grill sauce and french fries	15,50
Salat „Nizza“ mit gegrilltem Thunfisch und Grapefruit - Korianderdressing Salat nicoise with grilled tuna on a grapefruit coriander dressing	16,50



SPEISEKARTE

Meer trifft auf Wiese und Umland - Gerichte nach klassischen Rezepten gekocht
From the sea to our countryside – dishes prepared in a classic traditional way

Suppen und Vorspeisen	EUR
Soups and starters	
Nordischer Wildblütensalat mit Balsamicodressing Salad of wild flowers "Nordic style" on balsamico dressing	5,00
Kalte Gemüsegazpacchio mit Sauerkirschen Cold vegetable Gazpacho with sour cherries	5,50
Linteneintopf mit „Brandenburger Knackwurst“ aus dem Rauch Hearty stew made of lentils with regional smoked sausages	6,50
Caesar's Salat Caesar's salad	6,50
Caesar's Salat mit Putenstreifen Caesar's salad with stripes of turkey	9,50
Caesar's Salat mit Garnelen Caesar's salad with fried prawns	12,00
Trilogie vom Thunfisch mit zwei Saucen (roh mariniert, rosa gegrillt und als Tatar) Variation of tuna (marinated , medium grilled and tartar)	15,50



Hauptgänge
Main courses

EUR

Gebackene Ziegenkäse -Terrine mit Aubergine und Paprika gefüllt
im Kartoffelmantel und Tomatensud
Terrine made of goat cheese with eggplant and peppers
in a crust of potatoes on tomato sauce

12,50

Kalbsschnitzel mit warmen Kartoffel - Rucolasalat
Escalope of veal on a warm salad of potatoes and rocket

19,50

Makrele im ganzen gebraten auf Schmorgurken und Schwenkkartoffeln
Fried mackerel on the whole on braised cucumbers and sauté potatoes

20,50

Irishes Rinderfiletsteak mit Speckpfeffern und La Ratte Kartoffeln
Irish filet of beef with bacon chanterelles and small potatoes

26,00



Desserts **EUR**
Desserts

Erdbeeren „Romanow“ mit Mascarpone – Creme
 süßen Pfefferbeeren und Vanilleeis 7,50
 Strawberries „Romanow“ style on mascapone cream
 sweet peppers berries and vanilla ice cream

Knupperkirschstrudel mit Sahne und Vanille Eis 7,50
 Strudel of big tasty cherries with vanilla ice and whipped cream

Duett von der Schokolade in Brombeersauce 7,50
 Duet of chocolate in blackberry sauce



UNSERE WEINEMPFEHLUNG
Our wine recommendation

LANNINGER no.19 Grauburgunder Kabinett Arno Speckert, Pfalz	2008	0,75l	28,00
---	------	-------	-------

Merlot Rainer Schnaitmann, Qualitätswein, Baden Württemberg	2008	0,75l	51,00
---	------	-------	-------

UNSERE NEUE AKTION
Our new special offer

Sol I Terra tinto Priovato DOC Grupo Reserva	2004	0,2l	11,00
--	------	------	-------

Dazu servieren wir unseren Serrano Schinken mit Brot