

LIDO

Bar | Café | Esskultur



LIEBE GÄSTE

Das LIDO hat sich dem Thema Esskultur verschrieben. Wir bieten Ihnen eine Karte mit saisonal wechselnden Gerichten. Verarbeitet werden qualitativ hochwertige Zutaten und regionale und biologisch angebaute Lebensmittel, die alle frisch in unserer Küche zubereitet werden.

Aktuelle Tagesgerichte und Getränke finden Sie auf unserer großen Tafel oder fragen Sie unsere freundlichen MitarbeiterInnen.

Und jetzt lassen Sie es sich schmecken ...

 **SUPPEN**

Möhren-Ingwer-Suppe ^Vvegan

klein 3,80 € / groß 5,20 €

Suppe der Woche nach Angebot

 **SALATE**

Feiner Blattsalat mit Tomate, Gurke und Sprossen
... mit Fetakäse und Oliven ^M

klein 3,50 € / groß 6,90 €

klein 4,90 € / groß 7,50 €

 **FLAMMKUCHEN**

Teigfladen mit

- Crème fraîche, Schinkenspeck und Lauch ^{W,M}

7,50 €

- Crème fraîche, frischen Champignons und Lauch ^{W,M}

7,50 €

- „Blauer Kornblume“, Kirschtomaten und Rucola ^{W,M}

8,90 €

Flammkuchen der Woche nach Angebot

^M Milchprodukte ^E Ei ^W Weizen ^N Nüsse ^{Me} Meeresfrüchte ^S Soja ^{Se} Sellerie ^{Al} Alkohol

Unser Lidobrot wird mit wechselnden Getreidesorten gebacken. Dinkel, Roggen, Einkorn, Kamut, Gerste oder Grünkern.

 **NUDELGERICHTE**

Orecchiette mit fruchtiger Spinat-Tomatensauce ^W Vegan ... wahlweise mit Grana Padano ^M	6,90 €
Frische Tagliatelle mit „blauer Kornblume“ und Kirschtomaten ^{M,W,E}	8,50 €
Frische Ravioli mit Ziegenricotta und Olivenfüllung in Tomatensauce mit Babyblattspinat ^{M,W,E}	8,50 €
Frische Tagliatelle mit Champignon-Rahmsauce ^M	7,90 €
Frische Orecchiette mit gebratener Salsiccia, Spinat, Zucchini, Tomatensauce und Grana Padano ^{M,W}	10,90 €
Frische Tagliatelle mit Weißweinsauce, Garnelen und Mangold ^{W,Me,Al}	11,50 €

Gericht der Woche nach Angebot

Tobiquell oder Fritz Limo 0,33 l in Verbindung mit dem Mittagstisch Zu allen Suppen, Salaten und Pastagerichten reichen wir Ciabatta! ^W	2,00 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------



 **DESSERTS**

Im Wechsel	3,00 €
------------	--------


^M Milchprodukte ^E Ei ^W Weizen ^N Nüsse ^{Me} Meeresfrüchte ^S Soja ^{Se} Sellerie ^{Al} Alkohol

Unser Lidobrot wird mit wechselnden Getreidesorten gebacken. Dinkel, Roggen, Einkorn, Kamut, Gerste oder Grünkern.

 **LIDO-SPEZIAL**

Kichererbsen-Curry-Suppe 	4,50 € / 5,90 €
Salatbouquet mit Rote-Bete-Tatar und Walnuss-Dattel-Frischkäse ^{M,N}	10,50 €
2 sous-vide gegarte Medaillons vom Seeteufel mit orientalischem Fenchelsalat und Wermutsauce ^{M,Me,AI}	12,90 €
Frische Orecchiette mit Pak Choi und Shiitake in Erdnußsauce ^{W,N} 	10,90 €
Malfatti mit Tomatenbutter, grünem Spargel und Mangold ^{M,E,W}	11,90 €
Flammkuchen mit grünem und weißem Spargel und Rotweinkäse ^{M,W}	10,50 €
Frische Tagliatelle mit Zitronen-Ricottasauce und weißem Spargel ^{M,W}	10,90 €

 **DESSERTS**

Schoko Brownie mit Vanilleeis und Birnen Chutney ^{M,E,W}	7,50 €
Mandeleis mit wechselndem Kompott ^S 	7,90 €

^M Milchprodukte ^E Ei ^W Weizen ^N Nüsse ^{Me} Meeresfrüchte ^S Soja ^{Se} Sellerie ^{Al} Alkohol

Unser Lidobrot wird mit wechselnden Getreidesorten gebacken. Dinkel, Roggen, Einkorn, Kamut, Gerste oder Grünkern.

SUPPE

Möhren-Ingwer-Suppe ^Vegan
mit kleinem Garnelenspieß^{Me}

4,50 € / 5,90 €
6,00 € / 7,40 €

SALATE *ZU ALLEN SALATEN SERVIEREN WIR UNSER HAUSGEBACKENES BROT*

Kleiner feiner gemischter Salat ^N ^Vegan

4,90 €

Großer bunter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Sprossen
und Basilikum-Joghurt-Dressing

8,90 €

... mit Garnelenspieß^{Me}

10,90 €

Gemischter Salat mit Sprossen, lauwarmem Ziegenkäse und Orangenblütenhonig^{M,N}

10,50 €

^M Milchprodukte ^E Ei ^W Weizen ^N Nüsse ^{Me} Meeresfrüchte ^S Soja ^{Se} Sellerie ^{Al} Alkohol

Unser Lidobrot wird mit wechselnden Getreidesorten gebacken. Dinkel, Roggen, Einkorn, Kamut, Gerste oder Grünkern.

FLAMMKUCHEN *DAS ORIGINAL AUS DEM ELSASS*

Teigfladen mit

- Crème fraîche, Schinkenspeck und Lauch ^{W,M} 7,50 €
- Crème fraîche, frischen Champignons und Lauch ^{W,M} 7,50 €
- „Blauer Kornblume“, Kirschtomaten und Rucola ^{W,M} 8,90 €
- Crème fraîche, getrockneten Tomaten, Oliven und Schafskäse ^{W,M} 9,50 €
- „Blauer Kornblume“, Weintrauben und Walnüssen ^{W,M,N} 8,90 €
- Crème fraîche, Ziegenkäse, rote Zwiebeln und Feigensenf ^{W,M} 9,50 €
- Crème fraîche, Parmesan, Rucola und italienischen Schinken ^{W,M} 9,50 €




^M Milchprodukte ^E Ei ^W Weizen ^N Nüsse ^{Me} Meeresfrüchte ^S Soja ^{Se} Sellerie ^{Al} Alkohol

Unser Lidobrot wird mit wechselnden Getreidesorten gebacken. Dinkel, Roggen, Einkorn, Kamut, Gerste oder Grünkern.

HAUPTGERICHTE

- Ossobuco alla milanese mit Safran-Risotto ^{M,Se} 16,50 €
- Trofie mit gebratenem Brokkoli in Mandelsauce  10,50 €
- Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit pikanten Kartoffelspalten und gemischtem Salat ^{W,E,M} 15,90 €

NUDELGERICHTE

- Frische Orechiette mit gebratener Salsiccia, Spinat, Zucchini, Tomatensauce und Grana Padano ^{M,W} 12,90 €
- Frische Tagliatelle mit „blauer Kornblume“ und Kirschtomaten ^{W,E,M} 10,50 €
- Frische Tagliatelle mit Garnelen, Blattspinat und Knoblauch-Garnelensauce ^{W,E,M,Me} 12,90 €
- Frische Orecchiette mit Tomatensauce. Auf Wunsch auch mit schwarzen Oliven ^W  8,50 €
- Tortelloni mit Spinat-Pinienkernfüllung in Tomatensauce mit frischem Spinat und Kirschtomaten ^W  10,50 €
- Kichererbsengnocchi in Curry-Soja-Sahnesauce mit Kichererbsen und Zucchini ^S  10,50 €

^M Milchprodukte ^E Ei ^W Weizen ^N Nüsse ^{Me} Meeresfrüchte ^S Soja ^{Se} Sellerie ^{Al} Alkohol

Unser Lidobrot wird mit wechselnden Getreidesorten gebacken. Dinkel, Roggen, Einkorn, Kamut, Gerste oder Grünkern.

STEAKS ZU ALLEN STEAKS REICHEN WIR KRÄUTERBUTTER UND HAUSGEBACKENES BROT

Rumpsteak - vom „Freesisch rotbunt Rind“ ^M	200g	19,90 €
aus ganzjähriger Weidehaltung in Schleswig-Holstein	300g	27,90 €

ALS STEAKBEILAGE ODER ZUM SNACKEN

Selbstgebackenes Brot mit wechselnder LIDO-Crème	2,90 €
Pikante Kartoffelspalten mit Kräuterquark ^M	3,90 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark ^M	4,20 €

^M Milchprodukte ^E Ei ^W Weizen ^N Nüsse ^{Me} Meeresfrüchte ^S Soja ^{Se} Sellerie ^{Al} Alkohol

Unser Lidobrot wird mit wechselnden Getreidesorten gebacken. Dinkel, Roggen, Einkorn, Kamut, Gerste oder Grünkern.



ABENDKARTE

KINDERKRAM *BIS 12 JAHRE*

Kleines Kalbsschnitzel mit Kartoffelspalten und kleinem Salat ^{W,E,M}

7,90 €

Frische Tagliatelle mit Tomatensauce und Parmesankäse ^M

4,90 €

^M Milchprodukte ^E Ei ^W Weizen ^N Nüsse ^{Me} Meeresfrüchte ^S Soja ^{Se} Sellerie ^{Al} Alkohol

Unser Lidobrot wird mit wechselnden Getreidesorten gebacken. Dinkel, Roggen, Einkorn, Kamut, Gerste oder Grünkern.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tobiquell (Tafelwasser) feinperlig oder still	0,33 l	2,50 €
Tobiquell (Tafelwasser) feinperlig oder still	0,75 l	4,90 €
Neumarkter Lammsbräu Aktivmalz	0,33 l	3,00 €
Premium-Cola ^{2,3,5}	0,33 l	3,00 €

FRITZ LIMO

Kola ^{2,3,5} , Kola zuckerfrei ^{2,3,4} , Kola-Kaffee ^{2,3,5} , Mischmasch ^{2,3} , Melone, Orange ¹ , Zitrone oder Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	3,00 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

FRITZ SPRITZ BIO-SCHORLE

Apfel, Traube oder Rhabarber	0,33 l	3,00 €
------------------------------	--------	--------

VÖLKELE BIO SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft oder Apfel-Mango-Saft	0,2 l	2,50 €
--------------------------------------------------------	-------	--------

¹ Gefärbt mit Beta Carotin ² Koffein ³ Farbstoff ⁴ Süßstoff ⁵ Erhöhter Koffeingehalt

BIER VOM FASS

Hasseröder Premium Pils	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,20 €
Rother Bräu Öko Ur-Pils	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,20 €
Belgisches Leffe	0,25 l	3,00 €

BIER AUS DER FLASCHE

Beck's	0,33 l	3,00 €
Beck's Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Franziskaner Dunkel	0,5 l	4,20 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	4,20 €

SEKT / PROSECCO

Jarasole / Bio-Prosecco (fruchtig)	0,1 l	3,00 €
	0,75 l	18,00 €
8 Grad Weinschorle (Chardonnay / fruchtig) (Weißwein und Eiszeitwasser)	0,275 l	4,00 €
Weinschorle weiß / rot	0,2 l	4,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,00 €
Hugo	0,2 l	5,00 €

SPIRITUOSEN

Averna 29 %	2 cl	2,50 €
Ramazotti 30 %	2 cl	2,50 €
Amaretto 21 %	2 cl	2,00 €
Baileys 17 %	2 cl	2,50 €
Jägermeister 35 %	2 cl	2,50 €
Carlos I 40 %	2 cl	3,00 €

WHISKEY / WHISKY

Jim Beam 40 %	4 cl	5,00 €
Tullamore Dew 40 %	4 cl	6,00 €
Jack Daniels 40 %	4 cl	6,00 €
Glenmorangie 40 % (Single-Malt-Whisky / 10 J.)	4 cl	7,00 €
Bowmore 40 % (Single-Malt-Whisky / 12 J.)	4 cl	7,00 €

BIO-SPIRITUOSEN

Zwetschgenbrandt 40 %	2 cl	3,00 €
Grappa 40 %	2 cl	3,00 €

LONGDRINKS

Bombay Sapphire und Tonic	4 cl	7,50 €
Wodka Lemon	4 cl	6,50 €
Cuba Libre	4 cl	6,50 €

WEISSWEIN

OCHOA

Spanien / Fruchtig, frisch, trocken

0,2l 5,00 € / 0,75l 16,50 €

MAS DONIS

Spanien / Kräftiger, ausdrucksstarker und säurearmer Wein

0,2l 5,90 € / 0,75l 18,50 €

ROTWEIN

OCHOA

Spanien / Kräftig, dunkler Wein mit viel Charakter

0,2l 5,00 € / 0,75l 16,50 €

LA TRIBU

Spanien / Angenehmer weicher und runder Wein
mit leichtem Barrique Geschmack

0,2l 5,90 € / 0,75l 18,50 €

MAS DONIS

Spanien / Kräftiger, ausdrucksstarker und säurearmer Wein

0,2l 5,90 € / 0,75l 18,50 €

ROSÉWEIN

MAS DONIS

Spanien / Fruchtiger Rosé mit einer leichten Restsüße

0,2l 5,90 € / 0,75l 18,50 €

 **WEISSWEIN**

LANGENLONSHEIMER STEINCHEN GRAUBURGUNDER

Nahe / Spritziger junger Wein mit einer kräftigen Säure

0,2l 7,00 € / 0,75l 21,00 €

 **ROTWEIN**

ZELLERTALER SPÄTBURGUNDER

Rheinhessen / Vollmundiger Wein mit einer Cassisnote

0,2l 5,90 € / 0,75l 18,50 €

 **WEINE VOM WEINGUT RIEGER (DEMETER)**

LUST AUF ROT ...

Cuvée der würzigen Art mit Aromen von Nelken, Wacholderbeeren und Sauerkirschen.

Dabei beschwingt, anregend leicht und süffig.

0,2l 5,90 € / 0,75l 18,50 €

LUST AUF WEIß ...

Blütenduftig, aromatisch und leicht. Gut zugängliches Cuvée mit einem Hauch Restsüße.

0,2l 5,90 € / 0,75l 18,50 €

HEISSGETRÄNKE

Caffè Crema	2,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato	3,00 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,10 €
Espresso doppelt	3,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Schokolade mit Baileys	4,00 €
Verschiedene Bio-Tee Sorten	
Bitte fragen Sie unsere Bedienung	2,00 €
Heißer Holunder (Bio Holundersirup, Limette und frische Minze)	3,00 €
Heißer Apfelsaft	3,00 €
- mit Amaretto oder Amarettosirup	3,50 €

LIDO SPEZIALITÄT *BEREITET UNSERE KÜCHE FRISCH FÜR SIE ZU*

Chocolate caliente - heiße Schokolade nach mexikanischer Art aus Milch, Sahne, Mandeln, einer Spur Zimt und feinsten 70%iger Vivani Blockschokolade

Becher	4,30 €
Schokoladenkanne 1 Liter bis 4 Pers.	13,00 €
Schokoladenkanne 2 Liter bis 8 Pers.	22,00 €

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Kakao, verschiedene Teesorten (Lebensbaum), verschiedene Bio-Säfte und Prosecco.

Butter, Brot, Knäckebrötchen, Brötchenauswahl, Honig, Konfitüre, Schoko-Nuss-Aufstrich, Kräuterquark, Räucherlachs, Schinken

Vegetarischer Aufstrich, Salami, Schnittkäse, Frischkäse, Müsli Auswahl, Joghurt, Obst, Eier, Rührei natur mit Speck oder Kräutern

Wechselndes Angebot an Fingerfood

19,50 €

Kinder und Jugendliche von 1 bis 17 Jahre zahlen pro Lebensjahr 1 €

1,00 bis 17,00 €



FRÜHSTÜCK

KLEINES FRÜHSTÜCK

Kaffeespezialität oder Tee, 2 Brötchen,
Butter, Käse, Salami, Konfitüre oder Honig

5,90 €

SONNTAGSFRÜHSTÜCK: 10.00 - 13.30 UHR

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung unter: 05361 27 28 123 entgegen.



LIDO - GASTRONOMIE IM HALLENBAD

Schachtweg 31
38440 Wolfsburg
Telefon: 05361-2728123
E-Mail: lido@hallenbad.de

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag von 11.30 - 23.00 Uhr

Samstag von 17.00 - 23.00 Uhr

Mittagstisch:

Montag bis Freitag 11.30 - 14.00 Uhr

Sonntags von 10.00 - 13.30 Uhr Frühstück oder Frühstücksbuffet
(Um Voranmeldung wird gebeten)

Küchenöffnungszeiten und Gültigkeit der Abendkarte:

Montag bis Samstag von 18.00 - 22.00 Uhr

Alle Preise sind Endpreise.