

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 ^Vegan

klein 3,80 € / groß 5,20 €

Suppe der Woche nach Angebot

klein 3,80 € / groß 5,20 €

 **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 €

- Gorgonzolasauce, Kirschtomaten und Rucola ^{W,M}

8,90 €

NUDELGERICHTE

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


Pasta der Woche nach Angebot

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

DESSERTS

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

 **LIDO-SPEZIAL**

„Orientalische“ rote Linsensuppe 

... wahlweise mit Joghurt^M

5,90 €

Rinderfiletmedallions im Speckmantel mit Kartoffel-Bohnen-Pilz-Gemüse

18,50 €

Marinierter Fenchel überbacken mit Ziegenkäse
auf Rucola und confierten Tomaten^M

10,90 €

Flammkuchen mit Crème fraîche, Scamorza,
gebratenen Kräuterseitlingen und Petersilienpesto^{MW}

9,90 €

... wahlweise mit italienischem Landschinken

11,90 €


Grüne Pappardelle mit Tomaten-Pesto-Sauce, gebratenen Pilzen und roten Zwiebeln^{EM}

10,90 €

 **DESSERTS**

Hausgemachtes Joghurt-Basilikum-Eis mit frischem Obst und weißer Schokoladensauce^M

7,50 €

Hausgemachtes Mandeleis mit Zwetschgenkompott ^S

7,90 €

^M Milchprodukte ^E Ei ^W Weizen ^N Nüsse ^{Me} Meeresfrüchte ^S Soja

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

SUPPE

Möhren-Ingwer-Suppe ^Vegan / mit kleinem Garnelenspieß 5,90 € / 6,90 €

SALATE *ZU ALLEN SALATEN SERVIEREN WIR UNSER HAUSGEBACKENES BROT*

Kleiner feiner gemischter Salat ^Vegan 4,90 €

Großer bunter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Sprossen
und Basilikum-Creme-Dressing 8,90 €
mit Garnelenspieß 10,50 €

Gemischter Salat mit Sprossen, lauwarmem Ziegenkäse und Orangenblütenhonig ^M 10,50 €

^M Milchprodukte ^E Ei ^W Weizen ^N Nüsse ^{Me} Meeresfrüchte ^S Soja

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 €
- Gorgonzolasauce, Kirschtomaten und Rucola ^{W,M} 8,90 €
- Crème fraîche, getrockneten Tomaten, Oliven und Schafskäse ^{W,M} 9,50 €
- Gorgonzolasauce, 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

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

HAUPTGERICHTE

Ossobuco alla milanese mit Oliven Gnocchi ^{M, E}	16,50 €
Gnocchi Ceci (Kichererbsen) und gebratenen Brokkoli in Mandelsauce	10,50 €
Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit pikanten Kartoffelspalten und gemischtem Salat ^{W, E, M}	15,90 €

NUDELGERICHTE

Frische Orecchiette mit Tomatensauce, gebratener Salsiccia und frischem Parmesankäse ^W	12,50 €
Frische Tagliatelle mit Gorgonzolasauce und Kirschtomaten ^{W, E, M}	10,50 €
Frische Tagliatelle mit Garnelen, Blattspinat, Knoblauch Garnelensauce ^{W, E, M, Me}	11,90 €
Frische Ravioli Nevi Salmone (Sepia Räucherlachs), Garnelensauce und Chicoree-Radicchio-Streifen ^{W, E, Me}	10,50 €
Orecchiette mit Tomatensauce. Auf Wunsch auch mit schwarzen Oliven Vegan ^W	8,50 €
Tortelloni mit Spinat-Pinienkernfüllung in Tomatensauce mit frischem Spinat und Kirschtomaten Vegan ^W	10,50 €
Kichernudeln in Curry-Soja-Sahnesauce mit Kichererbsen und Zucchini Vegan ^S	10,50 €

^M Milchprodukte ^E Ei ^W Weizen ^N Nüsse ^{Me} Meeresfrüchte ^S Soja

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*

Hausgebackenes 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

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

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tobiqueell (Mineralwasser) feinperlig oder still	0,33 l	2,50 €
Tobiqueell (Mineralwasser) feinperlig oder still	0,75 l	4,90 €
Neumarkter Lammsbräu Aktivmalz	0,33 l	3,00 €
Wostok Limonade: Verschiedene Sorten	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} , Mate ² , 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

Il Ponte / 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 €
Moskovskaja 40 %	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 und beachten Sie unsere Angebotstafel	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, Knäckebrot, 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.