

**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 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 <sup>se</sup> **Vegan**

klein 4,20 € / groß 5,80 €

**Suppe der Woche nach Angebot**

 **SALATE**

Feiner Blattsalat mit Tomate, Gurke, Sprossen  
und Himbeer-Walnuss-Dressing <sup>N</sup> **Vegan**  
... mit Fetakäse und Oliven <sup>M</sup>

klein 3,90 € / groß 7,50 €  
klein 5,50 € / groß 8,50 €

 **FLAMMKUCHEN**

Teigfladen mit

- Crème fraîche, Schinkenspeck und Lauch <sup>M,W</sup>

7,90 €

- Crème fraîche, frischen Champignons und Lauch <sup>M,W</sup>

7,90 €

- „Blauer Kornblume“, Kirschtomaten und Rucola <sup>M,W</sup>

9,50 €

**Flammkuchen der Woche nach Angebot**

<sup>A</sup> Alkohol <sup>E</sup> Ei <sup>M</sup> Milchprodukte <sup>Me</sup> Meeresfrüchte <sup>N</sup> Nüsse <sup>se</sup> Sellerie <sup>S</sup> Soja <sup>W</sup> Weizen

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

## **NUDELGERICHTE**

Orecchiette mit fruchtiger Spinat-Tomatensauce <sup>Se,W</sup> <b>Vegan</b> ... wahlweise mit Grana Padano <sup>M</sup>	7,50 €
Frische Tagliatelle mit „Blauer Kornblume“ und Kirschtomaten <sup>Al,E,M,W</sup>	9,20 €
Frische Ravioli mit Ziegenricotta und Olivenfüllung in Tomatensauce mit Babyblattspinat <sup>E,M,Se,W</sup>	9,20 €
Frische Tagliatelle mit Champignon-Rahmsauce <sup>Al,E,M</sup>	8,50 €
Frische Orecchiette mit gebratener Salsiccia, Spinat, Zucchini, Tomatensauce und Grana Padano <sup>M,Se,W</sup>	11,50 €
Frische Tagliatelle mit Garnelen, Blattspinat und Knoblauch-Garnelensauce <sup>Al,E,M,Me,Se,W</sup>	12,90 €

### **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! <sup>W</sup>	2,00 €
---	--------

## **DESSERTS**

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

<sup>Al</sup> Alkohol <sup>E</sup> Ei <sup>M</sup> Milchprodukte <sup>Me</sup> Meeresfrüchte <sup>N</sup> Nüsse <sup>Se</sup> Sellerie <sup>S</sup> Soja <sup>W</sup> Weizen

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

 **LIDO-SPEZIAL**

Blumenkohlsuppe mit Zitronengras und Chili <sup>se</sup> <b>Vegan</b>	klein 4,70 € / groß 6,50 €
Rote Bete-Humus mit karamellisierten Chicorée, Blattsalat, Kresse und Sesam-Ingwer-Dressing <sup>s</sup> <b>Vegan</b>	10,50 €
Linsen Dal (Aubergine/Spinat) mit Naan Brot und Joghurt <sup>M,W</sup>	10,80 €
Wiener Schnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Preiselbeeren <sup>E,W</sup>	15,90 €
Skrei mit Miso-Sauce, Austernpilzen, Pak Choi und Shisokresse <sup>Al, S, Se, W</sup>	19,50 €
Orrechiette mit Rote Beete, Chicorée und Walnüssen <sup>M,N</sup> <b>Vegan</b>	9,50 €
... wahlweise mit Ziegenfrischkäse	11,50 €
Flammkuchen mit Grünkohl, Chili, Feigensenf und Scamorza <sup>M,W</sup>	10,50 €

 **DESSERT**

Kardamomeis mit Aprikosenröster und Schokoladen-Rote Bete-Tarte <sup>Al, M, W</sup>	8,50 €
Mandeleis mit wechselnden Kompott <sup>Al, S</sup> <b>Vegan</b>	7,90 €

<sup>Al</sup> Alkohol <sup>E</sup> Ei <sup>M</sup> Milchprodukte <sup>Me</sup> Meeresfrüchte <sup>N</sup> Nüsse <sup>se</sup> Sellerie <sup>s</sup> Soja <sup>W</sup> Weizen

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

## **SUPPE**

Möhren-Ingwer-Suppe <sup>Se</sup> **Vegan**  
mit kleinem Bio-Garnelenspieß <sup>Me</sup>

klein 4,70 € / groß 6,50 €  
klein 5,70 € / groß 8,50 €

## **SALATE** *ZU ALLEN SALATEN SERVIEREN WIR UNSER HAUSGEBACKENES BROT*

Kleiner feiner gemischter Salat mit Himbeer-Walnuss-Dressing <sup>N</sup> **Vegan**

4,90 €

Großer bunter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Gemüsechips, Shisokresse  
und Sesam-Ingwer-Dressing <sup>S</sup> **Vegan**

9,80 €

... mit Bio-Garnelenspieß <sup>Me</sup>

12,50 €

Gemischter Salat mit Sprossen, lauwarmem Ziegenkäse, Orangenblütenhonig  
und Himbeer-Walnuss-Dressing <sup>M,N</sup>

10,90 €

<sup>Al</sup> Alkohol <sup>E</sup> Ei <sup>M</sup> Milchprodukte <sup>Me</sup> Meeresfrüchte <sup>N</sup> Nüsse <sup>Se</sup> Sellerie <sup>S</sup> Soja <sup>W</sup> Weizen

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 <sup>M,W</sup> 8,90 €
- Crème fraîche, frischen Champignons und Lauch <sup>M,W</sup> 8,90 €
- „Blauer Kornblume“, Kirschtomaten und Rucola <sup>M,W</sup> 9,50 €
- Crème fraîche, getrockneten Tomaten, Oliven und Schafskäse <sup>M,W</sup> 9,50 €
- „Blauer Kornblume“, Weintrauben und Walnüssen <sup>M,N,W</sup> 9,50 €
- Crème fraîche, Ziegenkäse, rote Zwiebeln und Feigensenf <sup>M,W</sup> 10,50 €
- Crème fraîche, Parmesan, Rucola und italienischen Schinken <sup>M,W</sup> 10,50 €

<sup>A</sup>l Alkohol <sup>E</sup> Ei <sup>M</sup> Milchprodukte <sup>Me</sup> Meeresfrüchte <sup>N</sup> Nüsse <sup>Se</sup> Sellerie <sup>S</sup> Soja <sup>W</sup> Weizen

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

## **HAUPTGERICHTE**

- Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit pikanten Kartoffelspalten und gemischtem Salat <sup>E, M, W</sup> 16,90 €  
 Chili con Carne vom Hirsch mit Whiskey und Lidobrot <sup>Al</sup> 14,90 €

## **NUDELGERICHTE**

- Frische Orechiette mit gebratener Salsiccia, Spinat, Zucchini, Tomatensauce und Grana Padano <sup>M, Se, W</sup> 12,90 €  
 Trofie mit gebratenem Brokkoli in Mandelsauce **Vegan** 10,90 €  
 Frische Tagliatelle mit „Blauer Kornblume“ und Kirschtomaten <sup>Al, E, M, W</sup> 10,90 €  
 Frische Tagliatelle mit Garnelen, Blattspinat und Knoblauch-Garnelensauce <sup>Al, E, M, Me, Se, W</sup> 12,90 €  
 Frische Orecchiette mit Tomatensauce. Auf Wunsch auch mit schwarzen Oliven <sup>Se, W</sup> **Vegan** 8,90 €  
 Tortelloni mit Spinat-Pinienkernfüllung in Tomatensauce mit frischem Spinat und Kirschtomaten <sup>Se, W</sup> **Vegan** 10,90 €  
 Steinpilzrisotto mit Zucchini und Lidobrot <sup>Al, M, Se, W</sup> 10,90 €

<sup>Al</sup> Alkohol <sup>E</sup> Ei <sup>M</sup> Milchprodukte <sup>Me</sup> Meeresfrüchte <sup>N</sup> Nüsse <sup>Se</sup> Sellerie <sup>S</sup> Soja <sup>W</sup> Weizen

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“ <sup>M</sup>	200g	19,90 €
aus ganzjähriger Weidehaltung in Schleswig-Holstein	300g	27,90 €

## **ALS STEAKBEILAGE** *ODER ZUM SNACKEN*

Selbstgebackenes Brot mit wechselnder LIDO-Crème	3,50 €
Pikante Kartoffelspalten mit Kräuterquark <sup>M</sup>	4,20 €

<sup>A</sup>l Alkohol <sup>E</sup> Ei <sup>M</sup> Milchprodukte <sup>Me</sup> Meeresfrüchte <sup>N</sup> Nüsse <sup>Se</sup> Sellerie <sup>S</sup> Soja <sup>W</sup> Weizen

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



# ABENDKARTE

## **KINDERKRAM** BIS 12 JAHRE (FÜR ERWACHSENE 2€ AUFPREIS)

Kleines Kalbsschnitzel mit Kartoffelspalten und kleinem Salat <sup>E, M, W</sup>

7,90 €

Frische Tagliatelle mit Tomatensauce und Parmesankäse <sup>M</sup>

4,90 €

<sup>A</sup>l Alkohol <sup>E</sup> Ei <sup>M</sup> Milchprodukte <sup>Me</sup> Meeresfrüchte <sup>N</sup> Nüsse <sup>Se</sup> Sellerie <sup>S</sup> Soja <sup>W</sup> Weizen

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 €

### **FRITZ LIMO**

Kola <sup>2,3,5</sup> , Kola zuckerfrei <sup>2,3,4</sup> , Kola-Kaffee <sup>2,3,5</sup> , Mischmasch <sup>2,3</sup> , Melone, Orange <sup>1</sup> , 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 €
--	-------	--------

## **BIER VOM FASS**

Hasseröder Premium Pils	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
Spaten München Hell	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
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	4,50 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

## **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	6,00 €
Hugo	0,2 l	6,00 €

## **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 €

## **WHISKEY / WHISKY**

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 €
Cuba Libre	4 cl	6,50 €

## **WEISSWEIN**

### **OCHOA / TROCKEN**

0,2l 5,00 € / 0,75l 16,50 €

Spanien / Frischer und lebhafter Weißwein mit viel sortentypischer Frucht und einer angenehm zurückhaltenden Säure.

### **SAUVIGNON BLANC / QUALITÄTSWEIN / TROCKEN / BIO**

0,2l 5,50 € / 0,75l 17,50 €

Matthias Keth, Rheinhessen / Feine Aromen von Stachelbeere, Litschi und Cassisblättern. Im Gaumen knackig, gleichzeitig cremig mit exotischem Nachhall von Maracuja.

### **RIESLING SPÄTLESE FEINHERB / QUALITÄTSWEIN / HALBTROCKEN / BIO**

0,2l 5,50 € / 0,75l 17,50 €

Matthias Keth, Rheinhessen / Aromen von reifem Pfirsich und etwas Akazienhonig. Im Gaumen vollmundig, sanft und harmonisch.

### **ZWÖLBERICH / GRAUBURGUNDER / TROCKEN / DEMETER**

0,2l 7,00 € / 0,75l 21,00 €

Nahe / Im Geschmack cremig nach Orangenschale, Mango und Melone.

### **OPIA CHARDONNAY / LIEBLICH / ALKOHOLFREI / BIO**

0,2l 5,00 € / 0,75l 16,50 €

Frankreich / Aromen von Akazienblüten und etwas weißer Birne.

## **ROSÉ**

### **ZWEIGELT ROSÉ PARADEISER / QUALITÄTSWEIN / TROCKEN / BIO**

0,2l 5,00 € / 0,75l 16,50 €

Österreich / Süffiger Sommerwein mit feiner Struktur und guter Säurebalance.

## **ROTWEIN**

### **OCHOA / TROCKEN**

0,2l 5,00 € / 0,75l 16,50 €

Spanien / Fruchtige Fülle ergänzt durch Nuancen von Erdbeeren und Himbeeren.

### **LA TRIBU / TROCKEN**

0,2l 5,90 € / 0,75l 18,50 €

Spanien. Angenehmer weicher und runder Wein mit leichtem Barrique Geschmack.

### **MARCHE ROSSO / IGT / TROCKEN / BIO**

0,2l 5,00 € / 0,75l 16,50 €

Italien / Dunkle Beerenaromen mit Anklängen an Schokolade im Bukett.

Im Geschmack harmonisch, ausgewogen und sehr dicht.

### **CÔTES DU RHÔNE ROUGE / AOP / TROCKEN / BIO**

0,2l 6,00 € / 0,75l 19,50 €

Frankreich / Noten von Salbei und mediterranen Garrigue Kräutern sowie Aromen von Schwarztee und Holunder. Im Mund würzig und aromatisch.

### **12 LINAJES ROBLE 2017 / TROCKEN**

0,2l 7,50 € / 0,75l 24,00 €

Spanien / Dunkel, intensiv, lang und lecker mit vielerlei Aromen von dunklen Kirschen, Brom- und Johannisbeeren, dazu feine Würzenoten.

Reinsortig Tempranillo mit 5 Monaten Barriqueausbau/Fassreife.

## **HEISSGETRÄNKE**

Caffè Crema	2,20 €
Milchkaffee	3,00 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,20 €
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	2,20 €
Heißer Holunder (Bio Holundersirup, Limette und frische Minze)	3,50 €
Heißer Apfelsaft	3,00 €
- mit Amaretto oder Amarettosirup	4,00 €

## **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 €

## **KLEINES FRÜHSTÜCK**

Kaffepezialität oder Tee, 2 Brötchen,

Butter, Käse, Salami, Konfitüre oder Honig

6,50 €

**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 Frühstücksbüfett  
(Um Voranmeldung wird gebeten)

Küchenöffnungszeiten und Gültigkeit der Abendkarte:

Montag bis Samstag von 18:00 - 22:00 Uhr

Alle Preise sind Endpreise.