

Menükarte





VORSPEISEN

Tomaten-Basilikumsüppchen ^{3,5,13} mit Käse Cracker	6,00 €
Erfrischende Cantaloupe Melonen Gazpacho ^{2,13,16} mit Schinken Crostini und gegrillter Paprika	6,00 €
Gebraten und eingelegt ^{13,16} Zucchini, Aubergine, Paprika, Oliven mit Schafskäse, Serrano Schinken, Knoblauchbrot und Kräuter Balsamico Vinaigrette	7,50 €
Römersalatherzen ^{2,3,5,10} Limetten-Nuss Vinaigrette, Knoblauch Croutons, Käsesplitter, Kirschtomaten	Vorspeise 6,50 € / Hauptgang 14,00 €
<u>Wahlweise:</u> Knoblauch-Kräuter Shrimps ⁶ Marinierte Hähnchenbrust Gebratenes „No Chicken“ –Vegane Hähnchenalternative ⁷	Vorspeise 2,50 € / Hauptgang 5,00 € Vorspeise 2,50 € / Hauptgang 5,00 € Vorspeise 3,00 € / Hauptgang 6,00 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{3,4,5} mit Roter Zwiebel, Apfel, Dill Creme und krossem Kartoffelsalat	7,50 €
Gebackene Kleinigkeiten ^{2,3,11,16,17} Zwiebelringe, Mozzarellasticks, Chili Cheese Peppers, Lemon Nachos mit Guacamole	8,50 €
Rindertatar Bemme ^{2,3,5,10,12,16,17,19} Rindersteakhälfte, Avocadocreme, geröstetes Brot, Limetten Schnittlauch Vinaigrette, Zwiebel, Kapern	9,00 €

HAUPTGERICHTE VON DER GRILLPLATTE

*Alle Gerichte servieren wir mit Knoblauchbrot, fruchtig-pikanter Tomatensalsa
und Kräuterbutter^{2,3,7}*

180g Schweinefiletmedaillons	18,90 €
180g Kalbssteak	24,00 €
180g Hähnchenbrust mit Serrano Schinken und Salbei ^{13,16}	18,90 €
200g Rinderhüftsteak	19,90 €
180g Rinderfilet	29,90 €
200g Irish Angus Flanksteak	19,90 €
200g Fleischspieß mit Rinderhüfte, Flanksteak, Schweinefilet und Hähnchen	19,90 €
350g Dorade im Ganzen gebraten ⁴	21,90 €
200g Lachstranche ⁴	21,90 €
250g Kartoffelsteak „Caprese“ - Reibekuchen, Kirschtomaten, Mozzarellaperlen ^{3,13,14,15,16}	15,90 €
Beilagen zur Wahl	je 4,00 €
Kartoffelpüree ³ , Süßkartoffelpommes ¹⁷ , Rustico Pommes, Butterreis mit Meersalz ³ , Grillgemüse, Beilagensalat ¹⁰	



HAUPTGERICHTE

Lagovida Burger ^{2,3,13,17}	19,90 €
180g Rindfleisch, Brioche Brötchen, Cheddar Käse, Tomate, Sandwich Gurke, Schmorzwiebeln, BBQ Sauce und Rustico Pommes	
Kalbsleber ^{2,3,8,15}	18,80 €
Kartoffelpüree, Apfel Chutney, Zwiebel Sauce, gebratenem Apfel und Röstzwiebel	
Tranchen vom Flanksteak ^{2,7}	23,00 €
Knoblauch Tandooribrot, Paprikacreme, marinierter Tomaten-Rucola Salat, Pinienkernen und Kernöl	
Pulled Lachs Burger ^{2,3,4,5,16}	22,00 €
150g gezupfter Lachs, Brioche Brötchen, Tomatensalsa, Guacamole, rote Zwiebeln, Rucola und Süßkartoffelpommes	
Forelle „Müllerin“ ^{4,2,3,4,14,15}	18,50 €
Ohne Mittelgräte, Kräuterbutter-Zitronen Sud, Kartoffelpüree, gebratener grüner Spargel	
Meerbarbe und Garnele ^{2,3,4,5,9,13}	24,00 €
Frische Fettuccine, cremige Tomaten-Oliven Sauce, Basilikum, Limette	

Ruccola-Frischkäsegnocchi ^{3,5,13}	19,50 €
Salbei-Tomaten Öl, gegrillte Zucchini, geschmolzener Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola	
Falafel-Gemüse Burger ^{1,2,8,13,16}	19,90 €
Kichererbsen Steak, Roggen Brötchen, Grill Gemüse, Tomate, Avocado, BBQ Sauce, Rustico Pommes	
Pikantes Gemüse Curry ^{7,11}	18,50 €
mit gebratenem „No Chicken“ Sojageschnetzelten, rote Curry Sauce, buntes Gemüse, Kichererbsen, Pak Choi und Erdnüssen	

STÖRMI'S KIDS BOXEN	je 9,50 €
0,2l Rauchsft, eine Tüte Süßes, ein bisschen was Gesundes und eine kleine Überraschung	

Zur Wahl für die Kleinen großen bis 14 Jahre

- Störmi's Kids Box mit Penne, Tomatensauce und Reibekäse^{2,3,5}
- Störmi's Kids Box mit Chicken Nuggets und Pommes frites²
- Störmi's Kids Box mit Hamburger und Pommes frites^{2,18}
- Störmi's Kids Box mit Kartoffelbrei, Möhren und Braten Sauce^{2,3}



DESSERT

Kokos Limetten Parfait⁵ mit Mango Coulis und Kokosstreusel	6,50 €
Warmer hausgemachter Apfelkuchen^{2,3,5,12} mit Vanille Eis	6,50 €
Tiramisu^{2,3,5} mit Fruchtmarmelade und Beeren	8,00 €
Erdbeer Quarkknödel^{2,3,5,12,16} mit gerösteten Butter-Mandelbrösel und Nougatschaum	8,00 €
Käseauswahl mit Feigensenf^{2,3,5,10,13,14,15} Le Gruyere, Tête de Moine, Munster, Roquefort dazu Brot	13,00 €

EISKARTE

Amarena Kirsche^{2,3,17} Schokoladen Eis, Joghurt Eis, Joghurt, Amarena Kirschen, Sahne, Schokostreusel	7,50 €
Frisch und fruchtig² <i>Vegan</i> Apfel-, Himbeer- und Zitronen Sorbet mit Blaubeeren, Frucht Sauce und Knusperwaffel	7,50 €
Alter Schwede^{2,3} Vanille Eis mit Apfelmus, Schokoladen Sauce, Eierlikör und Sahne	7,50 €
Griechischer Joghurt^{2,3,7,10} mit Ben&Jerry's Cookie Dough Eis, gerösteten Walnüssen, frischen Beeren und Frucht Sauce	7,50 €

Eiskaffee^{2,3} mit Vanille Eis und Sahne	5,50 €
Eisschokolade^{2,3} Mit Vanille Eis und Sahne	5,50 €
Sanfter Engel^{2,3} Mit Vanille Eis, Orangensaft und Sahne	5,50 €
Sorbet und Sekt^{14,15} Apfel-, Himbeeren oder Zitronen Sorbet mit Haussekt aufgegossen und frische Beeren	5,50 €

EISSORTEN

Vanille Eis ³	1,50 €
Schokoladen Eis ^{3,7}	
Erdbeer Eis ³	
Joghurt Eis ³	
Ben & Jerry's Cookie Dough Eis ^{3,10}	
Zitronen Sorbet	
Himbeer Sorbet mit Himbeerstückchen	
Apfel Sorbet mit kandierten Apfelstückchen	

Zusätze:

Frische Beeren	2,50 €
Portion Sahne, Frucht Sauce, Schokoladen Sauce, Apfelmus	1,00 €
Schokoladen Streusel	0,70 €
Haselnusskrokant Streusel ⁹	0,70 €



GETRÄNKE

TAFELWASSER

1 Flasche Tafelwasser - Sprudel/Still 1l 7,50 €
mit frischer Minze und Limette

Tafelwasser - Still, Sprudel 0,2l 2,60 €

Gerolsteiner Mineralwasser 0,75l 6,80 €
Naturell, Medium, Sprudel

Hausgemachte Lagovida Limonade 0,4l 5,90 €
mit frischer Minze, Limette, Zitrone und Waldbeeren

SÄFTE 0,2l/0,4l 3,10 €/4,80 €

Apfel naturtrüb³

Orange

Banane³

Sauerkirsche

Schwarze Johannisbeere

Rhabarber

Erdbeere 0,2l 3,10 €

Pfirsich

Ananas-Kokos

Multivitamin

alle Säfte auch als Schorlen erhältlich

SOFTGETRÄNKE

„Afri“ Cola^{4, 6, 7}, „Bluna“ Orange³ & Zitrone 0,2l/0,4l 3,20 €/4,90 €

„Afri“ Zero^{4, 6, 7, 11} 0,2l 3,50 €

„Thomas Henry“ 0,2l/0,4l 3,20 €/4,90 €
Tonic Water^{3, 8}, Ginger Ale^{4, 3, 8}, Bitter Lemon^{3, 8}, Wild Berry

BIER

...vom Fass 0,2l/0,4l 3,10 €/4,80 €

Köstritzer Edelpils

Köstritzer Schwarzbier

Köstritzer Radler

Köstritzer Diesel - mit Cola

Benediktiner Hefeweizen hell¹⁰ 0,5l 5,20 €

Benediktiner Bananen Weizen¹⁰ mit Bananennektar

...aus der Flasche 0,5l 5,20 €

Benediktiner Hefeweizen dunkel¹⁰

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei¹⁰

Bitburger 0,0% alkoholfrei 0,33l 3,80 €

KAFFEE & KAKAO von „Westhoff“

Tasse Kaffee⁷ 3,50 €

Pott Kaffee⁷ 4,80 €

Espresso⁷ 3,10 €

Espresso doppelt⁷ 4,00 €

Cappuccino^{7, 12} 3,50 €

Cappuccino groß^{7, 12} 4,80 €

Milchkaffee^{7, 12} 4,80 €

Latte Macchiato^{7, 12} 4,80 €

mit Sirup (Karamel, Mandel, Zimt, Vanille) zzgl. 1,00 €

Heiße Schokolade¹² 4,10 €

mit Sahne¹² zzgl. 0,70 €

mit Baileys¹² - 17% 2cl zzgl. 2,50 €



TEE von „Ronnefeld“

frisch aufgegossener Tee	4,30 €
Minze mit Honig	
Zitrone & Ingwer mit Honig	

Kräuter Tee

Bergkräuter – Kräuter Tee	3,90 €
Fruchtige Kamille – Kräuter Tee	
Pfefferminze – Kräuter Tee	
Magic Morning - Kräuter Tee mit Ingwer und Zitronenaromen	
Rooibos Cream Orange – Kräuter Tee mit Vanille und Orangenaromen	

Schwarz Tee

Earl Grey - Schwarzer Tee	
Darjeeling Summer Gold – Schwarzer Tee	

Grüner Tee

Morgentau – Grüner Tee mit Mango und Zitronenaromen	
---	--

Früchte Tee

Sweet Berries – Früchte Tee mit Erdbeeren und Himbeeraromen	
---	--

APERITIFS

Aperol Sprizz ^{4,8,13}	7,60 €
Aperol, Sekt, Soda	
Aperol Rhabarber Sprizz ^{4,8,13}	7,60 €
Aperol, Secco, Rhabarbersaft, Soda	
Bombay Gin Sprizz	7,60 €
Saphir Bombay Gin, Zitronenlimonade, Minze	
Lillet Wild Berry ¹³	7,60 €
Lillet, Thomas Henry Wild Berry, Beeren	
Hugo ^{4,8,13}	7,60 €
Holundersirup, Limette, Minze, Sekt, Soda	

Ramazzotti Rosato Mio^{4,13}

Ramazzotti Aperitivo Rosato, Sekt	7,60 €
-----------------------------------	--------

Martini Royal Rosato

Marini Rosato, Zitronenlimonade, Soda, Zitrone	7,60 €
--	--------

Andalö Splish^{4,13}

Andalö (Sanddornaperitif), Sekt, Soda	7,60 €
---------------------------------------	--------

SEKT & PROSECCO¹³

Haussecco, trocken	0,1l	5,00 €
Hausprosecco	0,75l	25,00 €

LONGDRINKS

Caipirinha - Cachaca, Limette, brauner Rohrzucker, Soda	7,50 €
Mojito „Classic“ - Rum, Limette, weißer Rohrzucker, Minze, Soda	7,50 €
Cuba Libre - Havanna Club Rum, Limette, Cola	7,50 €
Gin Tonic - Bombay Gin, Thomas Henry Tonic Water	7,50 €
Blue Lago Eiskalter Tipp	7,00 €
Absolut Vodka, Bombay Gin, Blue Curacao, Limettensaft, Zitronenlimonade	

ALKOHOLFREI 0,0%

Caipirinha 0,0% - Dry London Spirit, Limette, brauner Rohrzucker, Soda	7,50 €
Mojito 0,0% - White Cane Spirit, Limette, weißer Rohrzucker, Minze, Soda	7,50 €
Cuba Libre 0,0% - Dark Cane Spirit, Limette, Cola	7,50 €
Gin Tonic 0,0% - Dry London Spirit, Thomas Henry Tonic Water	7,50 €
Blue Lago 0,0% - Italien Spritz, Dry London Spirit, Blue Curacao, Limettensaft, Zitronenlimonade	7,50 €
Störmi's Welle „Bitter-süße Empfehlung“	7,00 €
Bitter Lemon, Limettensaft, Blue Curacao	
Fruchtiger Splash	7,00 €
Kirschsafft, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine	



GIN

Bombay Gin - 40%	4,50 €
Tanqueray Gin - 43,1%	5,80 €
Hendrick's Gin - 44%	6,50 €

RUM

Havanna Club Rum 3 Jahre - 40%	4,50 €
Havanna Club Rum 7 Jahre 4 - 40%	5,80 €
Don Papa Baroko ⁴ - 40%	9,00 €
Ron Zacapa Centenario ⁴ - 23 Jahre - 40%	11,00 €

LIKÖRE

Leipziger Allasch-Echter Leipziger Kümmellikör - 38%	4,50 €
Pfff - Echter Leipziger Pfefferminzlikör - 18%	4,50 €
Krsch - Echter Leipziger Kirschlikör - 16%	4,50 €
Baileys-Schokoladenlikör ¹² - 17%	4,50 €
Verpoorten Eierlikör im Waffelbecher ^{9,10,12} - 20%	4,50 €
Limoncello- Zitronenlikör - 25%	4,50 €
Cointreau- Orangenlikör - 40%	4,50 €
Disaronno Amaretto- Mandellikör - 28%	4,50 €
Grand Marnier- Cognac/Orangenlikör ⁴ - 40%	4,50 €

OBSTBRÄNDE

Sensea Grappa di Prosecco oder di Moscato - 40%	5,80 €
Marzadro Giare Amarone - 40%	9,00 €
Marzadro Giare Chardonnay - 40%	9,00 €
Meissner Brände - 40%	7,00 €
Quitte, Apfel, Sauerkirsche, Williams Birne, Himbeere, Schlehe	

4cl

4cl

4cl

4cl

BRANDWEINE

Absolut Vodka - 40%	5,00 €
Grey Goose Vodka - 40%	6,80 €
Jubiläums Akvavit - 40%	5,00 €
Sierra Tequila silver - 38%	5,00 €
Sierra Tequila Milenario Anejo - 41,5%	11,00 €
Ouzo 12 - 38%	4,00 €

WHISKY

Chivas Regal 12 Jahre - 40%	8,00 €
Glenfiddich 12 Jahre - 40%	8,00 €
Johnnie Walker Black Label 12 Jahre - 40%	9,50 €
Talisker Skye, Malt Whisky, 10 Jahre - 45,8%	9,50 €
The Balvenie Double Wood, Scotch Whiskey, 12 Jahre - 40%	11,00 €

KRÄUTERLIKÖRE

Ramazzotti - 30%	4,50 €
Wilthener Gebirgskräuter - 30%	4,50 €
Jägermeister - 35%	4,50 €
Fernet Branca - 39%	4,50 €

WEINHALTIGE GETRÄNKE

Martini Bianco - 14,4%	4,50 €
Martini extra Dry - 14,4%	
Martini Rosato - 14,4%	
Sandemann Sherry dry ¹³ - 15%	4,50 €
Graham's TawnyPortwein ¹³ - 20%	6,50 €

4cl

4cl

4cl

5cl



WEISSWEINE¹³

0,2l 0,75l

Chardonnay – trocken Vin de Pays DÓC / Südfrankreich Geschmack nach reifen Zitrusfrüchten, Mango, Aprikosen, einem Hauch Birne und dezenten mineralischen Noten	7,10 €	23,50 €
Sauvignon Blanc „Dreiklang“ - trocken Weingut Kitzer / Deutschland, Rheinhessen maximale Frische und aromatische Reinheit von reifem Pfirsich und etwas Ananas	7,10 €	23,50 €
Riesling „Knyp“ - halbtrocken Weingut Knyphausen / Deutschland, Rheingau fruchtige Restsüße und feine Säurestruktur mit Noten von grünem Apfel und gelbem Pfirsich	7,10 €	23,50 €
Grauburgunder Q.b.A. – trocken Weingut Karl Pfaffmann / Deutschland, Pfalz saftig gelbe Früchte in der Nase, einen Hauch Nuss am Gaumen und einen ausdrucksstarken Tropfen im Glas	7,10 €	23,50 €
Scheurebe – lieblich, Bio Weingut Sander / Deutschland, Rheinhessen Volles, harmonisches Bukett nach Cassis und reifer Birne	7,10 €	23,50 €
Weißwein Schorle - alle Weine auch als Schorle erhältlich		6,90 €

ROSÉWEINE¹³

0,2l 0,75l

Rosalie Q.b.A. - trocken Weingut Pawis / Deutschland, Saale-Unstrut dunkle, rote kirschige Aromen, robuste Erdbeerfrucht	7,50 €	25,00 €
Pinky – feinfruchtig Naumburger Wein und Sekt Manufaktur - farbtintensiv reife Waldbeeren und süße Kirsche	7,50 €	25,00 €

CIDER

Cider – Apfelperlwein Naumburger Wein und Sekt Manufaktur – aus handverlesenen Äpfeln aus dem Naumburger Blütengrund- fruchtig, frischer Apfelperlwein	7,50 €	25,00 €
---	--------	---------

ROTWEINE¹³

0,2l 0,75l

Primitivo Salento Rosso I.G.T – trocken Azienda Agricola Conti Zecca / Italien, Apulien vollmundig und kraftvoll mit den Aromen reifer roter Früchte aus Apulien	7,10 €	23,50 €
Tempranillo Capa D.O. - trocken Vinnico Export / Spanien, La Mancha reich und saftig mit den Aromen von Erdbeeren, Brombeeren und Backpflaumen	7,10 €	23,50 €
Merlot - trocken Canyon Road / USA, Kalifornien dunkle Kirsche und saftig-marmeladige Johannisbeeren mit zarter Vanille und frischer Würze	7,10 €	23,50 €
Roter Ritter – lieblich Naumburger Wein und Sekt Manufaktur süffig, fruchtig mit Noten von süßer Johannisbeere und reifer Kirsche	7,10 €	23,50 €



Willkommen im Lagovida!

Nur 20 Minuten vom Pulsschlag der Stadt Leipzig entfernt,
bietet LAGOVIDA**** eine natürliche Idylle inmitten des Leipziger Neuseenlandes.
Nehmen Sie sich bei uns eine Auszeit vom Alltag. Getreu dem Wortlaut LAGOVIDA –
Leben am See, genießen Sie von fast jeder Unterkunft Seeblick.

Wohl einmalig in Sachsen.

Öffnungszeiten Restaurant:

12:00 - 22:00 Uhr

Küchenschluss 21:00 Uhr

Öffnungszeiten Bar:

10:00 - 00:00 Uhr

Zusatzstoffe Speisen: 1 Gluten aus Roggen, 2 Gluten aus Weizen, 3 Milch Laktose, 4 Fisch, 5 Ei und Eierzeugnisse, 6 Schalen- und Krustentiere, 7 Soja und Sojaerzeugnisse, 8 Sellerie, 9 Schalenfrüchte Haselnuss, 10 Schalenfrüchte Walnuss, 11 Schalenfrüchte Erdnuss, 12 Schalenfrüchte Mandel, 13 Konservierungsstoff, 14 Schwefeldioxide, 15 Sulfite; 16 Antioxidationsmittel, 17 Farbstoff, 18 Sesam, 19 Senf

Zusatzstoffe Getränke: 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmitteln, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 Ei und Eierzeugnisse, 10 glutenhaltig, 11 enthält Phenylalaninquelle 12 Milch/Laktose, 13 Schwefeldioxid und Sulfite