

LAGOVIDA

• natürlich • lebendig • erholen •

# MENÜKARTE

---



\*\*\*\* Ferienresort LAGOVIDA | Hafenstraße 1 | 04463 Großpösna  
Tel: 034206 77 50 | E-Mail: info@lagovida.de | [www.lagovida.de](http://www.lagovida.de)



## VORSPEISEN

### Störmthaler Fischplatte<sup>4,7,9,10,12</sup>

10,90 €

Hausgebeizter BBQ Kabeljau | geräucherte Forelle | Matjes Hausfrauenart | Gurke | Sauerrahm

*House-graved BBQ cod | smoked trout | housewife-style herring | cucumber salad | sour cream*

### Rindertatar<sup>1,4,10</sup>

12,90 €

Rinderhüfte | rote Zwiebel | Sardelle | Kaper | saure Gurke | Senf | Worcestershire Sauce | Weißbrot

*Beef tatar | red onion | anchovy | caper | pickle | mustard | Worcestershire sauce | white bread*

### Anti Pasti<sup>1,7</sup>

8,50 €

Zucchini | Paprika | Champignon | Artischocke | Olive | Parmesan | Kräuterschmand

*Zucchini | pepper | mushrooms | artichoke | olive | parmesan | herbal sour cream*

Wahlweise: Italienische Salami

+1,50 €

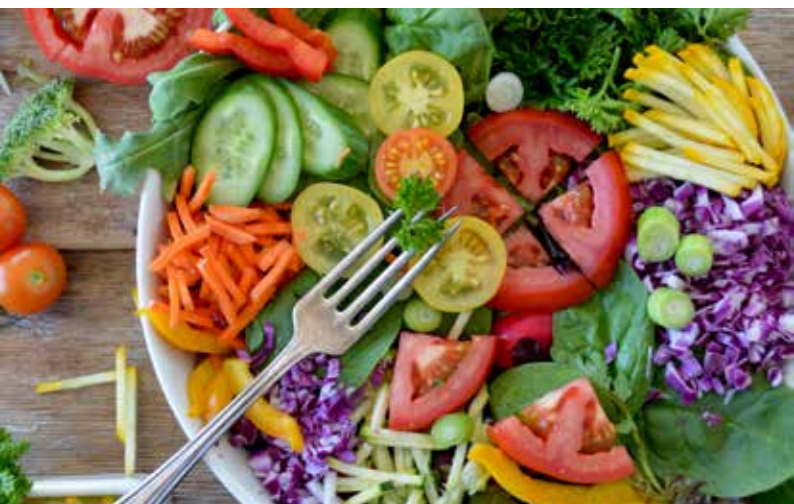
*Italian salami*

### Burrata<sup>7,12</sup>

8,50 €

Tomaten | Basilikum | Wildkräuter | Himbeer-Balsamico

*Tomato | basil | wild herbs | raspberry-balsamic vinegar*



## VORSPEISEN

	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Wilde Wiese<sup>12</sup></b>	<b>6,90 €</b>	<b>11,90 €</b>
Wildkräuter   Frisée   Cherrytomate   Gurke   Paprika   Radieschen <i>Wild herbs   frisée lettuce   cherry tomato   cucumber   pepper   radish</i>		
Wahlweise: Hähnchenfiletstreifen <i>Chicken fillet stripes</i>	+2,00 €	+4,00 €
BBQ Kabeljau <sup>4,9</sup> <i>BBQ cod</i>	+3,00 €	+6,00 €
Rinderhüftstreifen <i>Beef hip stripes</i>	+3,00 €	+6,00 €
Garnelen <sup>2</sup> <i>Shrimps</i>	+4,00 €	+8,00 €
 <b>Gazpacho<sup>1</sup></b>		<b>6,50 €</b>
Tomaten   Gurke   Paprika   Knoblauch   Olivenöl   Weißbrot <i>Tomato   cucumber   pepper   garlic   olive oil   white bread</i>		
Wahlweise: Garnele <sup>2</sup> <i>Shrimp</i>		+2,00 €
 <b>ErbSENSÜPPCHEN<sup>9</sup></b>		<b>7,00 €</b>
Erbse   Kokos   Karotte   Chili <i>Pea   coconut   carrot   chili</i>		
Wahlweise: Jakobsmuschel <sup>14</sup> <i>Scallop</i>		+3,00 €



## HAUPTGERICHTE

### Vom Grill:\*

<b>Deutsches Entrecôte</b> - 220g <i>German Entrecôte - 220g</i>	<b>28,00 €</b>
<b>Mutzbraten vom Susländer Schwein</b> - 180g <i>„Mutzbraten“ marinated roasted pork 180g</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Marinierter Hähnchenfilet-Spieß   Paprika   Zwiebel</b> <i>Marinated chicken fillet skewer   pepper   onion</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Lammkotelett</b> - 225g oder 450g <i>Lamb chop - 225g or 450g</i>	<b>31,90 € o. 41,90 €</b>
<b>Forelle<sup>4</sup></b> - ca. 200g <i>Trout approx. 200g</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Schellfisch<sup>4</sup></b> - ca.160g <i>Haddock approx. - 160g</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Garnelenspieß<sup>2</sup></b> - 3 Stück <i>Shrimp skewer - 3 pieces</i>	<b>17,90 €</b>

\*Alle Gerichte vom Grill werden mit saisonalem Pfannengemüse, Tomatensalsa und Baguette serviert

*\*all grilled dishes are served with seasonal vegetables, tomato salsa and white bread*

### Beilagen:

Pommes

Ofensüßkartoffel

Reis

Salat<sup>12</sup>

**4,00 €**



## HAUPTGERICHTE

**Lagovida Burger**<sup>1,6,9,10</sup> **21,90 €**

Rind | Cheddar | Frisée | Saure Gurke | Tomate | BBQ Sauce | Burgerbrot | Ofensüßkartoffel  
 Beef | cheddar | frisée lettuce | pickle | tomato | BBQ sauce | burger bun | baked sweet potato

Unsere Weinempfehlung: Bodegas Barahonda, Monastrell Syrah Cuvée, trocken

**Königsberger Klopse**<sup>1,4,7,9,10</sup> **15,90 €**

Kalb | Sahne | Zwiebel | Kaper | Sardelle | geröstete Kartoffeln | Gurkensalat  
 Veal | cream | onion | caper | anchovy | roasted potato | cucumber salad

Unsere Weinempfehlung: Balthasar Ress, Grauburgunder „Ress“, trocken

**Tafelspitz**<sup>7,9</sup> **16,90 €**

Rind | Meerrettich | saisonales Gemüse | Butterkartoffeln  
 Boiled beef | horseradish | seasonal vegetables | buttered potato

Unsere Weinempfehlung: Weingut Hammel, Riesling „Tage wie diese“, trocken

**Gelbes Curry aus dem Wok** **18,90 €**

Kichererbse | Bohne | Paprika | Karotte | Zwiebel | Sprosse | Kokos | Orange | Reis  
 Chickpeas | beans | pepper | carrot | onion | bean sprout | coconut | orange | rice

Wahlweise: Hähnchenfiletstreifen **+3,00 €**  
 Chicken fillet stripes

Unsere Weinempfehlung: Weingut Pfaffl, „Ganz Zart Weiß“ Cuvée, trocken

**Forelle Müllerin Art**<sup>1,4,7</sup> **17,90 €**

Saisonales Gemüse | Kartoffel | Zitrone | Dill  
 Trout Meunière | seasonal vegetables | potato | lemon | dill

Unsere Weinempfehlung: Weingut Hammel, Riesling „Tage wie diese“, trocken



## HAUPTGERICHTE

### Schwarze Meeresfrüchte Pasta<sup>1,2,4,7</sup>

23,90 €

Garnele | Jakobsmuschel | Miesmuschel | Tintenfisch | Safransauce | Cherrytomaten  
Seafood pasta | shrimp | scallop | mussel | octopus | saffron sauce | cherry tomato

Unsere Weinempfehlung: VDP Weingut Castell, Silvaner, trocken

### Rucola Gnocchi<sup>3,7</sup>

15,90 €

Tomatenpesto | Rucola | Chili | Parmesan  
Arugula gnocchi | tomato pesto | arugula | chili | parmesan

Unsere Weinempfehlung: Itinera, Primitivo Salento, halbtrocken

### Ofensüßkartoffel<sup>7,12</sup>

13,90 €

Gewürzschmand | Wildkräuter | Himbeer-Balsamico  
Baked sweet potato | spiced sour cream | wild herbs | raspberry-balsamico

Unsere Weinempfehlung: VDP Castell, Scheurebe, trocken

### Kichererbsen-Bohnen Bowl (kaltes Gericht)

13,90 €

Mariniertes Gemüse | Rucola | Bärlauch-Zitrone  
Chickpea | Beans | arugula | wild garlic-lemon

Unsere Weinempfehlung: WV Freyburg, Portugieser, trocken



## STÖRMI´S KIDS BOXEN

**Penne mit Tomatensauce<sup>1</sup>**

*Pasta with tomato sauce*

**8,50 €**

**Chicken Nuggets mit Pommes<sup>1</sup>**

*Chicken nuggets with french fries*

**8,50 €**

**Tafelspitz mit Kartoffeln und Gemüse<sup>7</sup>**

*Boiled beef with potatoes and vegetables*

**8,50 €**

**Butterkartoffeln mit Gemüse und Bratensauce<sup>1,7,9</sup>**

*Buttered potatoes with vegetables and gravy*

**8,50 €**

*\*Unsere Kids Boxen werden mit einem Getränk 0,2l deiner Wahl, was Gesundem, was Süßem und was zum Spielen serviert.*



## DESSERT

### **Mousse au Chocolat**<sup>3,7,8</sup>

Karamellkeksbruch | Himbeersauce  
*Caramel cookies | raspberry sauce*

**6,50 €**

### **Panna Cotta**<sup>7</sup>

Zitrone | Blaubeere | Sahne | Minze  
*Lemon | blueberry | cream | mint*

**6,50 €**

### **Griechischer Joghurt**<sup>7,8</sup>

Obst | Nüsse  
*Yogurt greek style | fruits | nuts*

**5,00 €**

### **Kleine Käseauswahl**<sup>1,7,12</sup>

Manchego | Munster | Ziegenkäse | Feigensenf | Trauben | Grissini  
*Manchego | munster | goat cheese | fig mustard | grape | breadsticks*

**11,50 €**

### **Große Käseauswahl**<sup>1,7,12</sup>

Manchego | Munster | Bergkäse | Gruyère | Ziegenkäse | Feigensenf | Trauben | Grissini  
*Manchego | munster | alpine cheese | gruyère | goat cheese | fig mustard | grape | breadsticks*

**16,50 €**

**Kuchenauswahl bitte beim Service erfragen!**





## EISBECHER

<b>Eiskaffee<sup>7</sup>, Eisschokolade<sup>7</sup></b>	<b>5,50 €</b>
<b>Sanfter Engel<sup>7</sup></b>	<b>5,50 €</b>
Vanilleeis   Orangensaft   Sahne <i>Vanilla ice cream   orange juice   whipped cream</i>	
<b>Schoko-Bananen Becher<sup>7,8</sup></b>	<b>7,50 €</b>
Vanilleeis   Schokoladeneis   Sahne   Schokosauce   Banane   Krokant <i>Vanilla ice cream   chocolate ice creme   whipped cream   chocolate sauce   banana   brittle</i>	
<b>Studentenbecher<sup>7,8</sup></b>	<b>7,50 €</b>
Vanilleeis   Schokoladeneis   Stracciatellaeis   Sahne   Karamellsauce   salzige Nüsse <i>Vanilla ice cream   chocolate ice cream   stracciatella ice cream   Whipped cream   caramel sauce   salty nuts</i>	
<b>Amarettini Becher<sup>7,8</sup></b>	<b>7,50 €</b>
Kaffeeeis   Vanilleeis   Sahne   Karamellsauce   Amarettini <i>Coffee ice cream   vanilla ice cream   whipped cream   caramel sauce   amarettini</i>	
<b>Beeren Becher<sup>3,7</sup></b>	<b>7,50 €</b>
Cassisorbet   Erdbeereis   Joghurteis   Sahne   Waldbeersauce   Waldbeeren <i>Cassis sorbet   strawberry ice cream   yogurt ice cream   whipped cream   wild berry sauce   wild berry</i>	
<b>Tropical Becher<sup>3,7</sup></b>	<b>7,50 €</b>
Passionsfruchtsorbet   Cassisorbet   Joghurteis   Mangosauce   Früchte <i>Passionfruit sorbet   Cassis sorbet   yogurt ice cream   mango sauce   fruit</i>	
<b>Eissorten</b>	je Kugel <b>2,00 €</b>
Vanille <sup>7</sup> , Schokolade <sup>7</sup> , Stracciatella <sup>7</sup> , Erdbeere <sup>7</sup> , Joghurt <sup>7</sup> , Kaffee <sup>7</sup> , Passionsfruchtsorbet <sup>3</sup> , Cassisorbet <sup>3</sup>	
<u>Toppings</u>	
Sahne <sup>7</sup> , Schokoladensauce, Karamellsauce <sup>8</sup> , Fruchtsauce	je 1,00 €
Frische Beeren	2,50 €
Schokoladenstreusel	0,50 €
Haselnusskrokant <sup>8</sup>	0,50 €



## APERITIFS

<b>Aperol Spritz</b> <sup>4,8,13</sup> Aperol   Sekt   Soda	<b>7,80 €</b>
<b>Erdbeer-Rhabarber Spritz</b> <sup>4,8,13</sup> Aperol   Erdbeersaft   Rhabarbersaft   Sekt	<b>7,80 €</b>
<b>Maracuja Spritz</b> <sup>13</sup> Lillet   Maracujasaft   Sekt	<b>7,80 €</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>13</sup> Lillet   TH Wild Berry   Beeren	<b>7,80 €</b>
<b>Hugo</b> <sup>13</sup> Holunderblütensirup   Limette   Sekt   Soda   Minze	<b>7,80 €</b>
<b>Störmi Kids Blue Lagoon</b> <sup>4</sup> Ananassaft   Limettensaft   Blue Curacao   Ginger Ale	<b>6,50 €</b>



## WEISSWEIN

	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Balthasar Ress, Grauburgunder „Ress“, trocken</b>	<b>7,50 €</b>	<b>25,00 €</b>
Deutschland, Rheinhessen		
<i>Weißer Blüten und feine Noten von Aprikose umspielen die Nase und sind auch am Gaumen zu finden. Der Sekt für jeden Tag und jeden Anlass.</i>		
<b>Weingut Hammel, Riesling „Tage wie diese“, trocken</b>	<b>8,00 €</b>	<b>27,50 €</b>
Deutschland, Pfalz		
<i>Für Tage wie diese! Ein Wein, der sich durch Frucht und Trinkfreude öffnet. Wunderbar ausgewogen mit Rieslingtypischen Aromen. Saftige Frucht mit spritzigem Charakter.</i>		
<b>VDP Weingut Castell, Silvaner, trocken</b>	<b>8,00 €</b>	<b>27,50 €</b>
Deutschland, Franken		
<i>Die Visitenkarte Frankens zeigt sich mit frischen Aromen von grünem Apfel, Birne und Steinfrucht. Gepaart mit einer intensiven Mineralik.</i>		
<b>VDP Weingut Castell, Scheurebe, trocken</b>	<b>8,00 €</b>	<b>27,50 €</b>
Deutschland, Franken		
<i>Scheurebe mal anders. Roter Pfirsich, Aprikose, Stachelbeere und Litschi bilden ein schmeichelhaftes und fruchtiges Bouquet. Ein Muss!</i>		
<b>Weingut Pfaffl, „Ganz Zart Weiß“, Cuvée, trocken</b>	<b>7,50 €</b>	<b>25,00 €</b>
Österreich, Weinviertel		
<i>Eine zarte Versuchung mit nur 9,5 vol.% Alk. Aus den Rebsorten grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Muskateller! Saftige Pfirsichfrucht, überraschende Fülle mit süffigem und trockenem Abgang.</i>		
<b>Winzergenossenschaft Meissen, Weißburgunder, halbtrocken</b>	<b>7,50 €</b>	<b>25,00 €</b>
Deutschland, Sachsen		
<i>Frisch und fruchtig gehalten mit feinen Noten von weißen Blüten in der Nase. Am Gaumen fruchtig und dynamisch.</i>		



## ROSÉWEIN

<b>Weingut Pawis, Rosalie Q.b.A., trocken</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
Deutschland, Saale-Unstrut	7,50 €	25,00 €
<i>Ein Rosé mit kräftigen Aromen von roten Früchten und Kirsche, gepaart mit einer präsenten robusten Erdbeerfrucht.</i>		
<b>Weingut Pfaffl, „Ganz Zart Rosé“ Cuvée, trocken</b>	<b>8,00 €</b>	<b>27,50 €</b>
Österreich, Weinviertel		
<i>Dieser Rosé aus Zweigelt und Roesler zeigt dass 9,5Vol.% Alk. auch Kraft haben können. Aromen von Rosen, Erbeeren und einer feinen Johannisbeernote. Das ist Sommer im Glas.</i>		



## ROTWEIN

<b>Winzervereinigung Freyburg, Portugieser, trocken</b>	<b>0,2l</b> 8,00 €	<b>0,75l</b> 27,50 €
Deutschland, Saale-Unstrut <i>Fruchtig und frisch von hier! Intensive Noten von Johannisbeere und Cassis umspielen den Gaumen mit leichten, würzigen Noten.</i>		
<b>Bodegas Barahonda, Monastrell Syrah Cuvée, trocken</b>	<b>7,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
Spanien, Yecla <i>Dieses Cuvée entwickelt sich am Gaumen und zeigt sich zuerst fruchtig und frisch, ganz der Monastrell. Dann bringt der Cabernet Sauvignon starke Noten von Kirsche, Holz und Tabak mit.</i>		
<b>Ramon Bilbao, Crianza, trocken</b>	<b>7,50 €</b>	<b>25,00 €</b>
Spanien, Rioja <i>Der Klassiker aus Nordspanien! Starke Noten von Cassis, Johannisbeere und Eukalyptus, gepaart mit einem langen Fassausbau, machen diesen Wein elegant und kraftvoll.</i>		
<b>Itinera, Primitivo Salento, halbtrocken</b>	<b>7,50 €</b>	<b>25,00 €</b>
Italien, Salento <i>Leichte Heidelbeere, intensive Johannisbeere und Marmelade! Das ist Spaß im Glas! Dazu sanfte Noten von Schwarzkirsche, Kardamom und dezentem Leder.</i>		



## SCHAUMWEIN

	0,1l	0,75l
<b>Carpe Noctem Prosecco Spumante, brut</b> Italien, Venetien <i>Unendlich süffig und doch elegant! Feine Noten von gelber Steinfrucht am Gaumen und leichtem Brioche vor dem Abgang.</i>	7,00 €	39,00 €
<b>Sekthaus Kessler, Sekt, brut</b> Deutschland, Baden-Württemberg <i>Weißer Blüten und feine Noten von Aprikose umspielen die Nase und sind auch am Gaumen zu finden. Der Sekt für jeden Tag und jeden Anlass.</i>	8,00 €	45,00 €
<b>Carpe Noctem, Prosecco Rosé, extra trocken</b> Italien, Venetien <i>Starke Fruchtaromen von Cassis und Erdbeere, kombiniert mit einer feinen Würze nach hinten raus.</i>	7,50 €	42,00 €
<b>Sekthaus Kessler, Sekt Rosé, brut</b> Deutschland, Baden-Württemberg <i>Intensive Fruchtaromen, dominiert von Erdbeeren und Himbeeren mit einem Hauch Rhabarber. Fein ausbalanciert und wenig Trinkwiderstand.</i>	8,00 €	45,00 €



## ALKOHOLFREI

### Wasser

Tafelwasser still oder sprudel

**0,2l** **1l**  
2,50 €

Tafelwasser still oder sprudel mit frischer Minze & Limette

7,50 €

### Gerolsteiner Mineralwasser

Naturell, Medium, Sprudel

**0,75l**  
7,50 €

### Säfte

#### Säfte von „Rauch“

Apfel naturtrüb | Orange | Banane | Kirsche | Schwarze Johannisbeere | Rhabarber | Erdbeere | Ananas | Birne | Multivitamin | Maracuja | Mango

**0,2l** **0,4l**  
3,20 € 4,80 €

### Limonade

#### Hausgemachte Limonade

Erdbeer-Basilikum<sup>4</sup> | Mango-Maracuja | Ingwer-Zitrone | Gurke-Minze<sup>4</sup>

**0,4l**  
5,90 €

### Softgetränke

Afri Cola<sup>4,6,7</sup>

**0,2l** **0,4l**  
3,20 € 4,90 €

Afri Cola zero<sup>4,6,7,11</sup>

3,50 €

Bluna Orange<sup>3</sup>

3,20 € 4,90 €

Bluna Zitrone

3,20 € 4,90 €



## BIER

*...vom Fass*

**Köstritzer Edelpils**

**Köstritzer Schwarzbier**

**Köstritzer Radler**

**0,2l**

**3,20 €**

**3,20 €**

**3,20 €**

**0,4l**

**4,80 €**

**4,80 €**

**4,80 €**

**Benediktiner Hefe hell<sup>10</sup>**

**Benediktiner Bananen Weizen<sup>10</sup>**

**0,5l**

**5,20 €**

**5,20 €**

*...aus der Flasche*

**Benediktiner Hefe dunkel<sup>10</sup>**

**Benediktiner Hefe alkoholfrei<sup>10</sup>**

**Crew Republic Drunken Sailor IPA<sup>10</sup>**

**Bitburger 0,0**

**0,33l**

**4,50 €**

**3,80 €**

**0,5l**

**5,20 €**

**5,20 €**





## SPIRITUOSEN

### Gin

- Bombay Sapphire**, 40% Vol.
- Long Horn**, 42% Vol.
- Hendrick's Gin**, 44% Vol.
- G Vine**, 40% Vol.
- Monkey 47**, 47% Vol.

4cl

- 5,00 €
- 6,00 €
- 7,00 €
- 8,00 €
- 9,00 €

### Wodka

- Absolut**, 40% Vol.
- Stolichnaya**, 40% Vol.
- Chopin Potato**, 40% Vol.

4cl

- 5,00 €
- 5,00 €
- 8,00 €

### Rum

- Havana Club 3 Jahre**, 40% Vol.
- Old Bert Summer Spiced**, 40% Vol.
- Botucal Reserva**, 40% Vol.
- Plantation Barbados X.O. 20 Jahre**, 40% Vol.
- Ron Zacapa Centenario 23 Jahre**, 40% Vol.

4cl

- 5,00 €
- 6,00 €
- 7,00 €
- 8,00 €
- 10,00 €

### Whisky

- Jameson**, 40% Vol.
- Maker's Mark Bourbon**, 45% Vol.
- Glenfiddich 12 Jahre**, 40% Vol.
- Talisker 10 Jahre**, 45,8% Vol.
- Laphroaig 10 Jahre**, 40% Vol.
- Cragganmore 12 Jahre**, 40% Vol.
- Lagavullin 16 Jahre**, 43% Vol.

4cl

- 6,00 €
- 8,00 €
- 9,00 €
- 9,00 €
- 10,00 €
- 10,00 €
- 16,00 €



## SPIRITUOSEN

### Kräuter & Liköre

**Fernet Branca**, 35% Vol.

**Jägermeister**, 35% Vol.

**Leipziger Allasch – echter Leipziger Kümmellikör**, 38% Vol.

**Disaronno Amaretto – Mandellikör**, 28% Vol.

**Cointreau – Orangenlikör**, 40% Vol.

**Grand Marnier – Orangenlikör & Cognac<sup>4</sup>**, 40% Vol.

**Prinz Weinberg-Pfirsich Likör**, 18% Vol.

**Prinz Nobilant Kakao Likör**, 37,7% Vol.

**Prinz Nobilant Kaffee Likör<sup>7</sup>**, 37,7% Vol.

**Baileys Irish Cream<sup>5,7,12</sup>**, 17% Vol.

**4cl**

**4,50 €**

**4,50 €**

**4,50 €**

**4,50 €**

**4,50 €**

**6,00 €**

**6,00 €**

**6,00 €**

**6,00 €**

**4,50 €**

**2cl**

**Verpoorten Eierlikör im Waffelbecher<sup>9,10,12</sup>**, 20% Vol.

**2,50 €**

**Meissener Obstbrände**, 40% Vol. - 42% Vol.

**6,00 €**

Apfel | Sauerkirsche | Williams Birne | Himbeere | Quitte

### Weinhaltige Getränke

**Martini Bianco**, 14,4% Vol.

**4,50 €**

**Martini Extra Dry**, 14,4% Vol.

**4,50 €**

**Martini Rosso**, 15% Vol.

**4,50 €**



## HEISSGETRÄNKE

### Kaffee & Kakao von „Westhoff“

<b>Kaffee</b> <sup>7</sup>	<b>3,50 €</b>
<b>Kaffee groß</b> <sup>7</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Espresso</b> <sup>7</sup>	<b>3,00 €</b>
<b>Espresso</b> <sup>7</sup> doppelt	<b>4,20 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>7,12</sup>	<b>3,80 €</b>
<b>Cappuccino groß</b> <sup>7,12</sup>	<b>4,90 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>7,12</sup>	<b>4,90 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>7,12</sup>	<b>4,90 €</b>
mit Sirup (Karamell, Mandel, Zimt, Vanille)	zzgl. 1,00 €
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>12</sup>	<b>4,50 €</b>
mit Sahne <sup>12</sup>	zzgl. 0,70 €
mit Baileys <sup>12</sup> 17% Vol.	0,2cl - zzgl. 2,00 €

### Tee von „Teehaus Ronnefeldt“

**3,90 €**

#### Kräutertee

Bergkräuter | Fruchtige Kamille | Pfefferminz | Magic Moringa – mit Ingwer- und Zitronenaroma | Rooibos Cream Orange – mit Vanille- und Orangenaroma

#### Schwarztee

Earl Grey | Darjeeling Summer Gold

#### Grüner Tee

Morgentau – mit Mango- und Zitronenaroma

#### Früchtetee

Sweet Berries – mit Erdbeer- und Himbeeraroma



# 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.

#### Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 6. Sojabohnen und daraus  
gewonnene Erzeugnisse, 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, 8. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, 11. Sesamsamen und daraus  
gewonnene Erzeugnisse, 12. Schwefeldioxid und Sulphite, 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### 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

**LAGOVIDA**

• natürlich • lebendig • erholen •