

LAGOVIDA

· natürlich · lebendig · erholen ·

SPEISEKARTE

FÜR UNSERE KLEINEN GROSSEN

Kinder ab 12 Jahren + 3,50 €

Gebuttertes Gartengemüse ^{Vegi D} 4,50 €
und Kartoffelbrei

Wurstgulasch ^{1,3,8,B,D,L,M} 4,50 €
mit Spirelli

Kloß ^{1,3,9,N} mit Sauce und Rotkraut 4,50 €

DESSERTS: MODERNE KLASSIKER

Birne Helene ^{Vegi 3,D,E,F} 6,30 €
pochierte Gewürzbirne
mit Vanillesauce ¹
und Schokoladeneis

Quarkknödel mit Aprikosen ^{Vegi 2,B,D,E} 7,80 €
mit Semmelbutter
und Zimt-Karamell-Eis

Warme Waffel ^{Vegi B,D,E} 6,00 €
mit Rum-Rosinen-Eis,
Schokoladen-Sauce
und Himbeeren

Zusatzstoffe:

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel Saccharin,
(5) mit Süßungsmittel Cyclamat, (6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, (7) mit Süßungsmittel Acesulfam,
(8) mit Phosphat, (9) geschwefelt, (10) chininhaltig, (11) koffeinhaltig, (12) mit Geschmacksverstärker,
(13) geschwärzt, (14) gewachst, (15) gentechnisch verändert

Allergene:

(A) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, (B) Glutenhaltiges Getreide / Weizen, (C) Schalenfrüchte / Walnuss,
(D) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, (E) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
(F) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, (G) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,
(H) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, (K) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
(L) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, (M) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,
(N) Schwefeldioxid und Sulphite, (O) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

4* Ferienresort LAGOVIDA

Hafenstraße 1 ▪ 04463 Großpösna

Tel: 034206 77 50 ▪ E-Mail: info@lagovida.de

www.lagovida.de ▪ www.travdo-hotels.de

travdo
Hotels & Resorts



AUS DER KALTEN KÜCHE

„LAGOVIDA Salat“ ^{Vegi/Vegan C,N} 6,50 €
winterliche Blattsalate, Kernobst,
Himbeervinaigrette und Nüsse

Kürbis-Tartelett ^{Vegi B,C,D,N} 10,80 €
mit Hokkaidokürbis, Radicchio, Birnen ³,
Ziegenkäse ¹, Kernöl und Nüssen sowie
winterliche Blattsalate & Himbeervinaigrette ⁹

**Confiertes Schweinebauch
und gegrillte Großgarnele** ^{9,K,E} 11,60 €
dazu Weißkrautsalat mit Ingwer
und Curry an Cajun-Mayonnaise

„Orient Express“ ^{Vegi 9,B,H,L,N} 9,50 €
tomatisiertes Grillgemüse, Dörrobst-
Couscous ^{3,9}, cremiger Sesamhummus,
Falafelbällchen und gebackene Pitachips ¹

„Caesar’s Salad“ ^{Vegi B,D,E,M} 8,50 €
Römersalatherzen mit Parmesandressing ¹,
confierten Strauchtomaten & Croûtons

Salat-Variationen:

- mit gebratener Hähnchenbrust 15,50 €
- mit 200g Lachstranche 16,50 €
- mit 3 Garnelen 17,80 €

SUPPEN

**Cremiges Süsspchen
vom Hokkaidokürbis** ^{Vegi B,D,N} 6,50 €
mit steirischem Kernöl & Croûtons

Steinpilz-Cappuccino ^{Vegi B,D,N} 7,50 €
mit Kartoffelschaum & Bonbon

Kartoffel-Eintopf ^{L,M,N} 6,50 €
mit Rauchknacker ^{1,3}, Bohnen, Möhren
und frischen Kräutern

FLEISCH & FISCH VOM GRILL

Serviert mit winterlichem Gemüse,
Café de paris-Butter und Demiglace ^{B,D,L}

Entrecôte von der deutschen Färsé
ca. 240g 22,00 €

Argentinisches Rinderfilet
ca. 200g 26,00 €

Deutscher Kalbsrücken
ca. 220g 22,00 €

**Meeresspieß mit Lachs, Garnele
und Jakobsmuschel** ^{A,K,O}
ca. 200g 22,00 €

Lachsfilet ^A
ca. 200g 16,00 €

BEILAGEN

Beilagensalat
mit Himbeervinaigrette ^{C,N} zzgl. 4,00 €

Krosse Gitterkartoffeln ^B zzgl. 4,00 €

Schlosskartoffeln zzgl. 4,00 €

Kartoffel-Lauchgratin
mit Bergkäse ^{B,D} zzgl. 4,00 €

Steinpilz-Roquefortrisotto ^{1,D,E,N} zzgl. 4,00 €

HAUPTGERICHTE

**Barbarie-Entenkeule
in Orangensauce** ^{D,F,L,N} 16,50 €
mit Chorizogrünkohl ^{1,3}
und Kartoffelkloß ^{1,3,9}

Coq au vin ^{L,N} 15,20 €
geschmorte Hähnchenkeule,
Speck-Champignon-Rotwein-Sauce ⁹,
kleine Möhren und Macaire-Kartoffeln

Ganze geschmorte Lammhaxe ^{D,L,N} 19,50 €
mit Oliven-Paprikajus ¹³, Lauch
und Limonen-Kartoffelpüree

**Deftiges Wildragout
mit Waldpilzen** ^{L,N} 16,40 €
dazu Gewürzrotkohl, Preiselbeeren-Birne
und Kartoffelkloß ^{1,3,9}

„Pulled-Chicken-Burger“ ^{B,D,E,M} 15,50 €
180g gezupftes Hähnchenfleisch
dazu Rotkohlröhkost, Preiselbeeren,
rauchige Mango-Mayonnaise ^{2,3,4},
knackiger Salat, Brioche-Burger-Brötchen
und krosse Gitterkartoffeln

Lagovida – Wokpfanne ^{Vegi/Vegan B,F,H} 11,00 €
mit knackigem Wokgemüse,
asiatischen Aromen ¹, Limette
und Basmatireis

Wok-Variationen:

- mit saftiger Hähnchenbrust 15,50 €
- mit saftigen Lachswürfeln ^A 16,50 €

Welsfilet im Serranomantel ^{1,3,A,D} 16,50 €
Rahmwirsing, glasierte Möhrchen
und getrüffeltes Kartoffelpüree

Gebratenes Zanderfilet ^{A,B,D,E} 16,50 €
mit winterlichem Gemüse,
Sauerkraut-Sauce ³
und Serviettenknödel

Flammkuchen „Hokki“ ^{Vegi B, D} 13,00 €
mit Hokkaido-Kürbis, Lauch,
geschmorten Tomaten,
Appenzeller Käse und Kernöl

Ravioli mit Spinatfüllung ^{Vegi B, D, E} 14,50 €
dazu Kürbis-Gemüse-Sud
und Kernöl

Steinpilz-Roquefortrisotto ^{Vegi D,N} 14,50 €
mit Lauchzwiebeln
und confierten Tomaten

LAGOVIDA

• natürlich • lebendig • erholen •