



GOURMET BISTRO

by Chef de Cuisine Christian Sauer

À LA CARTE

„LL“ SALATBOWL

Marktfrischer Baby Leaf Salat | Picandou | Cassisfeige | Geröstete Kerne | LL-Dressing
- 16,50 -

SALAT VON DER CANTALOUPE-MELONE

Bresaola | Grissini | Olivenöl | Weißer PX Balsamico
- 12,50 -

KALBSTATAR „CARNE CRUDA“

Pecorino | Limette | Olivenöl | Geröstetes Brot | Aioli
- 18,50 -

PULPO „GEGRILLT“

Tomate | Avocado | Zwiebel | Grapefruit-Öl
- 19,50 -

RUCOLA-MASCARPONE RAVIOLI

Tomatensugo | Parmesanhobel
- 24,50 -

PAELLA „LL-STYLE“

Reis | Gegrillte Paprika | Garnele | Muschel | Safran-Krustentierschaum
- 26,50 -

LUST AUF FLEISCH?

Infos über unseren Daily Cut erhalten Sie von unserem Service-Team

*„auf Holzkohle gegrillt“
serviert mit Pommes & Butter „Café de Paris“*

- Preis je nach Cut -

DESSERT DES TAGES

Süß & Lecker
- 8,50 -

LECH-LINE KÄSETELLER

Feinste Käseauswahl | Früchtebrot | Persische Cassisfeigen
- 15,50 -

BAR SNACKS

SCHALE OLIVEN

- 3,50 -

OFENFRISCHES BROT VOM BÄCKER GAUES & OLIVENÖL

- 3,50 -