

LAGO LOFT HoT SToNE

Der wahrscheinlich schönste
Ausblick von Zülpich ...

Wir freuen uns, dich in unserem neu gestalteten LAGO LOFT begrüßen zu dürfen.

Lass dich durch leckere Speisen und einen atemberaubenden Blick verzaubern.

Genieße unsere köstlichen Glücksmacher, die von dir auf dem heißen Stein direkt am Tisch gegrillt werden - der ultimative Brutzelspaß für Groß und Klein. Wir legen besonderen Wert auf die Auswahl unserer Produkte. Dich erwartet eine unvergessliche geschmackliche Qualität - herrlich zart zergeht das Fleisch förmlich auf der Zunge.

Das LAGO BEACH ZÜLPICH ist ein Integrationsbetrieb und wird von der „MARIENBORN Integration Catering“ (MIC), einer Tochtergesellschaft der MARIENBORN gGmbH, in Zülpich betrieben. Ein Integrationsbetrieb ist eine Arbeitsstätte, die Menschen mit und ohne Handicap einen Arbeitsplatz anbietet. Menschen mit Beeinträchtigung sind häufig mit Grenzen konfrontiert, wenn es darum geht, eine erwerbswirtschaftliche Tätigkeit auf dem ersten Arbeitsmarkt zu erhalten.

Ziel der MIC ist es, Menschen mit Handicap dabei behilflich zu sein, diese Grenzen zu überwinden und ihnen einen Arbeitsplatz anzubieten. Wir freuen uns, dass viele unserer Kolleginnen und Kollegen mit einem Handicap bereits seit der Gründung der MIC gGmbH bzw. seit der Eröffnung des LAGO BEACH ZÜLPICH dabei sind.

Wir freuen uns über deinen Besuch!

LAGO
LOFT
HoT
SToNE

Vorspeise

Tartar vom Rind J,1,8

9,00 €

Gazpacho mit Lachs Crostini a1, h, i, j, d, l,30,31

8,50 €

Rindfleischsuppe h,j,i,30,1

5,40 €

Gebratene Garnele und Pulpo b, g, i, j, n, d,30,31
Rucola Salat/ Tomate/ Senfsoße

13,50 €

LOGGALA

Hauptspeisen

Tagliarini mit Hähnchenbruststreifen a1,c,g,30 10,70 €
Kräutersahne-Sauce

Kalbsschnitzel a1,c 17,50 €
Pommes Frites

Salatteller „Surf and Turf“ b,j,30 19,40 €
Rinderfilet | gegrillte Garnelen

Lammfilet a1,j,l,i,1,30 23,60 €
Bohnen | Kartoffelgratin

Zander im Speckmantel d, a1, j, i, l, g,1,2,5 18,50 €
Wirsing | Senf-Honig-Dill Soße | Drillinge

Lammkarree unter der Kräuterkruste a1, h, i, l,1,8,30,31 22,50 €
Jus | Schupfnudel | Pfannengemüse

Vegetarisches

Tagliarini mit Tomatensauce a1,c,g,i,30,31

7,90 €

Sellerie Schnitzel a, a1, c, g, i, j, 30,31
Tomaten Bulgur | Pfannengemüse

13,50 €

Duo von der Zucchini j,i,c,30,31,l
Ziegenkäse

10,70 €

Gemüseschnitzel a1,g,f,i,j,2,4,30,31
Tomatensauce | Kartoffelgratin | Salat

11,30 €

Bulgur mal anders a,a1,c,g,i,30,31
Tomate | Parmesan | Rucula

8,50 €

RESTAURANT

Heißer Stein

Bei Bestellungen für den heißen Stein sind immer zwei verschiedene Dips sowie Öl und eine Beilage deiner Wahl enthalten. Alle von dir bestellten Beilagen können ohne Zusatzkosten nachgeordert werden.

Fleisch, Fisch oder Tofu wird von dir als Gast bis zu deinem Garwunsch selbst zubereitet.

Der heiße Stein wird mit einer Temperatur von 300 Grad serviert. Beim Berühren des Steins ist mit Verbrennungen zu rechnen. Achte bitte auf deine Kinder.

Rinderfilet

Zartes Filet - unsere Nummer 1

ca. 200 g | 30,90 €

ca. 300 g | 44,60 €

Roastbeef

Gaudi für den Gaumen

ca. 200 g | 22,10 €

ca. 300 g | 33,20 €

Rinderhüfte

Guter Geschmack -
saftig und zart

ca. 200 g | 18,90 €

ca. 300 g | 25,70 €

Hervorragende Qualität - US-Beef

Für den einmaligen Geschmack des US-Beefs gibt es viele Gründe. Ganz entscheidend für die einzigartige Qualität sind die besonderen Aufzuchtbedingungen. Nordamerikanische Rinder stammen aus Weidehaltung und ernähren sich von Gras und einheimischen Kräutern.

Das Futter gibt den Geschmack

In der letzten Phase der Aufzucht werden die Tiere zusätzlich mindestens 180 Tage lang mit einer kontrollierten Futtermischung aus Mais und Getreide gefüttert. Während dieser Endmast bekommt das Fleisch seinen typischen Geschmack, der sich so deutlich von europäischem oder südamerikanischem Rindfleisch unterscheidet.

Natürliche Qualität

Amerikanisches Rindfleisch überzeugt durch seine Natürlichkeit. Die Aufzucht auf großzügigen Weideflächen, die sorgfältige Auswahl der Zutaten für die Futtermischung und die kontrollierte Reifezeit verleihen dem Fleisch seine unvergleichlichen geschmacklichen Qualitäten. Herrlich zart zergeht das Fleisch mit der charakteristischen Marmorierung förmlich auf der Zunge.

Heißer Stein

Schweinemedallions
Susländer: Erstklassige Rasse -
für bestes Fleisch

ca. 150 g | 17,80 €
ca. 200 g | 23,80 €

Grillteller
Hüfte | Schweinefilet | Hähnchenbrust

ca. 300 g | 22,50 €

Hähnchenbrustfilet

ca. 150 g | 11,90 €

Garnelen_b

ca. 180 g | 22,50 €

Guter Geschmack mit gutem Gewissen

Auf ausgewählten Bauernhöfen wachsen die Schweine auf althergebrachte Weise heran, ohne Antibiotika, in kleinen Gruppen und mit viel Platz. Auch die Fleischverarbeitung erfolgt in unmittelbarer Nähe, so dass keine langen Transportwege entstehen. Bereits seit 2006 arbeiten wir vertrauensvoll mit unseren regionalen Partnern zusammen. Für puren, unverfälschten Fleischgenuss, der auch dich nachhaltig begeistern wird.

Erstklassige Rasse – für bestes Fleisch

Die „Deutsche Landrasse“ ist auch unter dem Namen „Deutsches veredeltes Landschwein“ bekannt. Sie ist besonders resistent gegen Stress, hat einen großrahmigen Körperbau mit ausgeprägtem Rücken und liefert einen birnenförmigen Schinken. Alle Susländer Höfe sind QS-zertifiziert und erfüllen die Kriterien der Initiative Tierwohl. Sie tragen das Gütezeichen Schleswig-Holstein und sind Mitglied im Verein Feinheimisch.

Tofu-Steak_{a1,f}

ca. 150 g | 8,60 €

Beilagen Heißer Stein

Beilagen | 4,40 €
Kartoffelgratin klassisch_g
Pommes Frites
Süßkartoffel-Pommes
Pfannengemüse
Bunter Salat_{g,ij,30,32}

Saucen | 2,80 €
Sauce Béarnaise_{a1,c,d,f,g,i}
Pfeffer-Sauce_{a1,g,i,2}
Demi Glace_{a1,gl}
Champignon-Sauce_{a1,g,l}

Butter | 1,80 €
Kräuter-Butter_g
Balsamiko Butter_{a1,g,l}
Café de Paris-Butter_{a1,d,f,g,l}
Röstzwiebel-Butter_{a1,g}
Aioli_g

Dips | 0,60 €
Mayonnaise_{2,4,c}
Ketchup_{1,2,4,8,c,g,j}

Dessert

Erdbeer-Parfait_{c,g,h1,l,30,31}
auf Früchten

Dreierlei Sorbet_{30,12,4,l}
mit Früchten

Salz-Karamell Eis_{l,a1,q,c,30,31}
drei Kugeln

Ananas-Passionsfrucht Sorbet_{l,a1,a}
mit Sekt

Duett von Mousse_{l,a1,q,c,30,31}
mit Crumble

9,40 €

8,90 €

4,50 €

5,20 €

8,50 €

Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe nach DIN ISO 8.5.2 Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit

Auflistung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoff / konserviert
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Phenylalaninquelle
- 4 Farbstoff
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Süßungsmittel
- 9 Geschmacksverstärkern
- 10 gentechnisch verändert
- 11 Phosphat
- 12 Milcheiweiß
- 13 Koffein
- 14 Chinin

Auflistung der Kennzeichnung von unterschiedlichen Extraktformen

- 30 geeignet für die Glaubensgemeinschaft mit muslimischem Hintergrund
- 31 Vegetarische Kost
- 32 Vegane Kost

Auflistung der Kennzeichnungspflichtigen Allergene

- a GLUTENHALTIGE GETREIDESORTEN WIE,
 - a1 Weizen
 - a2 Roggen
 - a3 Gerste
 - a4 Hafer
 - a5 Dinkel
 - a6 Kamut
- b KREBSTIERE
- c EIER
- d FISCH
- e ERDNÜSSE
- f SOJA
- g MILCH (einschließlich Laktose)
- h SCHALENFRÜCHTE WIE,
 - h1 Mandeln
 - h2 Haselnüsse
 - h3 Walnüsse
 - h4 Cashewnüsse
 - h5 Pekannüsse
 - h6 Paranüsse
 - h7 Pistazien
 - h8 Macadamianüsse
 - h9 Queenslandnüsse
- i SELLERIE
- j SENF
- k SESAMSAMEN
- l SCHWEFELDIOXID/ SULFITE (ab 10 mg/kg)
- m LUPINEN
- n WEICHTIERE und deren Erzeugnisse enthalten aus a bis n

Die Angaben über die Inhaltsstoffe und Allergene in den Speisen beruhen auf den Informationen der Hersteller und der Lieferanten. Bitte beachten Sie auch, dass geringfügige Spuren Allergene Stoffe durch die Erzeugung, Transport und Lagerung von uns bezogener Rohstoffe und von zuvor auf denselben Produktionsanlagen hergestellte Produkten nicht auszuschließen sind.

HELOL
GOG
AAL