

Der wahrscheinlich schönste  
Ausblick von Zülpich ...



Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant „Das LAGO“ begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich von unseren köstlichen Speisen und dem atemberaubenden Blick verzaubern. Wir bieten Ihnen köstliche Gerichte. Unsere Steaks können wahlweise auf dem heißen Stein serviert werden. Auf die Auswahl unserer Produkte legen wir besonderen Wert.

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 Beeinträchtigungen sind häufig mit Grenzen konfrontiert, wenn es darum geht, eine erwerbswirtschaftliche Tätigkeit auf dem ersten Arbeitsmarkt zu finden. Unser Ziel bei MIC ist es, Menschen mit Handicap dabei zu unterstützen, diese Grenzen zu überwinden und Ihnen einen Arbeitsplatz anzubieten. Wir freuen uns, dass viele unserer Kolleginnen und Kollegen mit Handicap seit der Gründung der MIC gGmbH bzw. seit der Eröffnung des LAGO BEACH ZÜLPICH dabei sind.

Guten Appetit.

# Aperitif

Sekt Geldermann

0,10 l 5,50 €

Hugo

0,20 l 7,50 €

Lillet Wild Berry | Aperol Spritz | Sarti

0,20 l 7,50 €

Hugo oder Aperol alkoholfrei

0,20 l 6,00 €

# Offene Weine

Spätburgunder

Martin Wassmer | Rosé feinherb | Baden

0,20 l 6,50 €

Pinot Grigio

SonnenWerk | St. Barthel - Italien

0,50 l 15,00 €

Riesling

Nick Köwerich | feinherb | Leiwen Mosel

Chardonnay

SonnenWerk | St. Barthel - Italien

Grauburgunder

SonnenWerk | Weinhaus Dusemund

Blanc de Noirs

Winzerverein Deidesheim - Pfalz | feinherb

Primitivo Puglia

SonnenWerk | St. Barthel - Italien

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

# Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola<sub>4,13</sub> | Coca-Cola Zero<sub>3,4,8,13</sub> 0,33 l 3,00 €

Fanta<sub>2,4</sub> | Sprite<sub>2,4</sub> 0,33 l 3,00 €

Tönissteiner Mineralwasser  
Naturell | mit Kohlensäure 0,25 l 2,50 €

Tafelwasser  
Naturell | mit Kohlensäure 0,70 l 5,20 €

Goldberg  
Tonic Water<sub>14</sub> | Ginger Ale<sub>4</sub> | Bitter Lemon<sub>2,4</sub> 0,20 l 3,00 €

## Biere

Gaffel Kölsch  
vom Fass 0,20 l 2,00 €

Bitburger Pils  
vom Fass 0,30 l 3,00 €  
0,20 l 2,00 €

Gaffel Frei 0,33 l 3,00 €

Gaffel Lemon 0,33 l 3,00 €

Gaffel Fassbrause<sub>4</sub>  
Zitrone | Orange 0,33 l 3,00 €

Schöffelhofer Weizen  
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei 0,50 l 4,80 €

# Heißgetränke

Tasse Kaffee

2,50 €

Cappuccino

3,60 €

Milchkaffee | Latte Macchiato

4,20 €

mit Flavour

Cocos, Karamell oder Vanille<sub>1</sub>

4,80 €

Espresso

3,00 €

# Digestif

Ramazzotti

0,02 l 3,00 €

Sambuca

0,02 l 3,00 €

Williams Christ Birne | Obstler | Mirabelle

Bio Brände Weingut Albert Hein

0,02 l 4,80 €

Grappa di Nebbiolo

0,02 l 5,00 €

# Flaschenweine

Martin Wassmer

Spätburgunder Rosé | Baden  
feinherb | angenehme Fruchtigkeit

0,75 l 21,90 €

Winzerverein Deidesheim

Blanc de noirs | Spätburgunder  
feinherbe Restsüße | lebendige Säure

0,75 l 21,90 €

Cesari Cento Filari

Lugana | Gardasee / Italien  
wenig Säure und fein cremig | trocken

0,75 l 27,90 €

Markus Schneider

Black Print | Pfalz  
dicht | vollmundig | trocken

0,75 l 37,90 €

San Marzano

Sessantani Primitivo | Apulien  
absolute Gewalt im Glas | fruchtige Süsse  
tiefes dunkles Rot | idealer Grillbegleiter

0,75 l 49,90 €

## 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 allergener Stoffe durch die Erzeugung, Transport und Lagerung von uns bezogener Rohstoffe und von zuvor auf denselben Produktionsanlagen hergestellte Produkten nicht auszuschließen sind.

\* Das US Prime Beef überzeugt durch seine Natürlichkeit. Die Aufzucht auf großzügigen Weidflächen, die sorgfältige Auswahl der Zutaten für die Futtermischung und die kontrollierte Reifezeit verleihen dem Fleisch seine unvergleichlichen geschmacklichen Qualitäten.

\* Der heiße Stein wird mit einer Temperatur von 300 Grad serviert. Beim Berühren des Steins ist mit Verbrennungen zu rechnen. Achten Sie bitte auf Ihre Kinder.