

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.

Suppen

Rinderkraftbrühe h,j,i,30
mit Einlage

6,50 €

Ingwer-Möhren-Suppe a,b,g,i,j,n,d,30
mit panierten Garnele

8,50 €

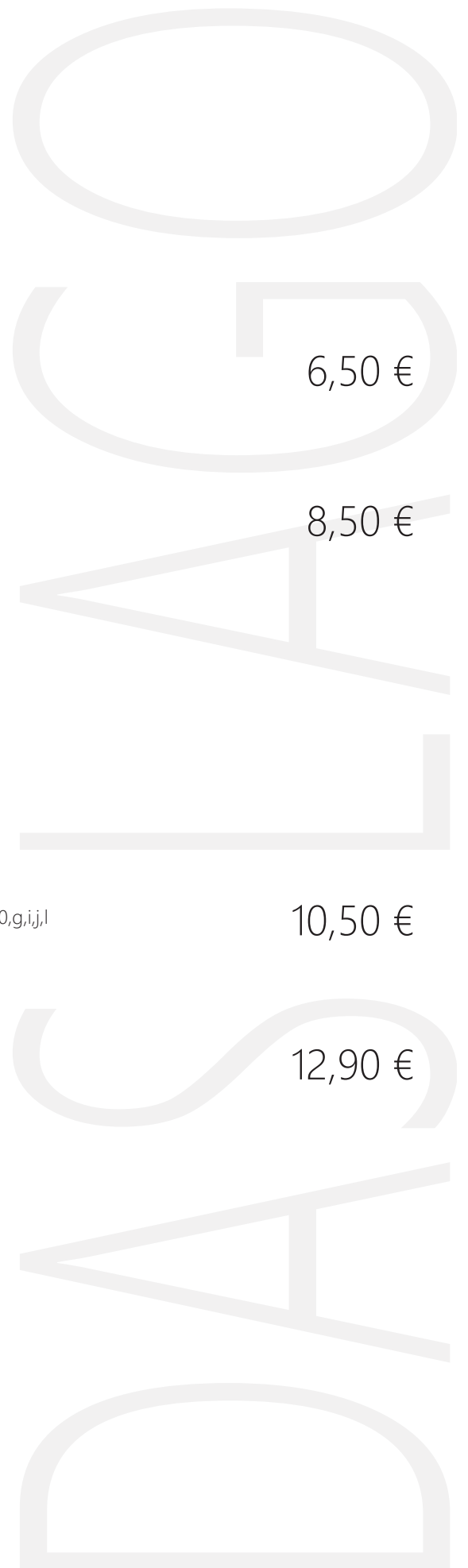
Vorspeise

Ziegenkäse auf Apfelscheiben 1,5,12,30,g,i,j,l
mit Honig-Rosmarin Reduktion an Salatbouquet

10,50 €

Kaltes Roastbeef 1,8,31,c,f,i,j,l,30
wahlweise mit Ajvar oder Remouladensauce

12,90 €



Salate

Gemischter Salatteller

mit gebackenen Champignons ij,8,30,31 13,50 €

mit Honig-Chili-Hähnchen b,ij,30,8 14,90 €

mit Garnelen b,j,30,8 und Aioli 16,90 €

mit Rinderfiletstreifen ij,30,8 18,50 €

Alle Salate servieren wir mit unserem Hausdressing, Joghurt- oder Balsamico-Dressing.

Vegetarisches

Tofu Curry Pfanne (vegan) f,8,a1,ij,30,31,32 mit Wildreis 14,50 €

Sellerieschnitzel a1,c,g,i,b,30,31 an Tomatenreduktion, Wildreis und Grillgemüse 15,50 €

Fisch

Forelle Müllerin bj,30,8

mit zerlassener Butter, Rosmarinkartoffeln und kleinem Beilagensalat

17,50 €

Zander im Speckmantel d,a1,j,i,l,g,1,2,5

auf Senf-Dill-Sauce, Wildreis und Spinat

19,50 €

LAGO Fischpfanne d,i,j,2,1,g,30

Lachs, Zander und Garnelen mit Weißwein-Dill-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

24,50 €

Fleisch

Schweinefilet im Speckmantel 7,g,i,j

mit Kartoffelkrapfen und Bohnenbündchen, wahlweise mit Champignon-, Pfeffer- oder Dunkelbiersauce

19,40 €

Paniertes Schweinekotelett 8,7,12,a1,g,c,i,j,l

mit Bratkartoffeln und dicken Bohnen

23,50 €

LAGO Grillpfanne lj,2,1,g

Rindersteak, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Bratkartoffeln und Grillgemüse, mit Champignon-, Pfeffer- oder Dunkelbiersauce

26,50 €

Paniertes Kalbsschnitzel a1,c,i,j

mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

27,50 €

Steaks US Prime Beef *

Hüftsteak

200 g 20,90 €

300 g 27,70 €

Rumpsteak

200 g 24,10 €

300 g 35,20 €

Rinderfilet

200 g 32,90 €

300 g 46,60 €

Auf Wunsch servieren wir unsere Steaks auch auf dem „heißen Stein“. *

Beilagen

Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln,
Pommes Frites, Kartoffelkrapfen,
Wildreis, Grillgemüse, Spinat,
Bohnenbündchen, Beilagensalat

je 17g

je 4,40 €

Pfeffersauce

Champignonsauce

Dunkelbiersauce

je 3,00 €

Dessert

Aperol Spritz Gelee 1, a, 8, 31, 4
mit Zabaione

9,40 €

Triologie von Sorbet 30, 31, 4, 1
mit Früchten

12,30 €

Schokotörtchen 9, a1, 1, 8, 31, 30, 4
mit Orangen-Karamell-Sauce und Vanilleeis

14,50 €

Kinder

Unsere kleinen Gäste haben wir natürlich nicht vergessen ;-).

Wir bieten spezielle Kinderteller an.

Fragen Sie uns.

SO
G
A
L
S
A
D

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.