

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!

FEEL
THE
LAGO
BEACH

Aperitif

Geldermann „Carte Blanche“ (Sekt)	0,10 l	4,50 €
Hugo	0,20 l	6,00 €
Aperol Spritz	0,20 l	6,00 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	6,00 €
Hugo alkoholfrei	0,20 l	5,00 €

Offene Weine

Selección „Canto Grande“ Chardonnay trocken - Chile	0,20 l	5,00 €
SonnenWerk Grauburgunder trocken - Rheinhessen	0,20 l	5,00 €
„Nick Köwerich“ Riesling feinherb - Mosel	0,20 l	5,00 €
Monastrell „Bodegas Alceno“ Rosé trocken - Ribera del Segura Blanco - Spanien	0,20 l	5,00 €
„Weinhaus Nelles“ Spätburgunder trocken - Ahr	0,20 l	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola 4,13, **Coca-Cola Zero** 3,4,8,13 0,33 l 2,50 €

Fanta 2,4, **Sprite** 2,4, **Mezzo-Mix** 0,33 l 2,50 €

Gerolsteiner Mineralwasser
Naturell oder Sprudel 0,25 l 2,00 €

Hauswasser
Naturell oder mit Kohlensäure 0,70 l 4,30 €

Goldberg
Tonic Water 14, Ginger Ale 4 oder Bitter Lemon 2,4 0,20 l 2,50 €

Biere

Gaffel Kölsch
vom Fass 0,20 l 1,50 €
0,30 l 2,20 €

Bitburger Pils
vom Fass 0,20 l 1,50 €
0,30 l 2,20 €

Bitburger oder
Bitburger Radler alkoholfrei 0,33 l 2,50 €

Gaffel Fassbrause 4
Zitrone oder Orange 0,33 l 2,50 €

Schöfferhofer Weizen oder
Weizen alkoholfrei 0,50 l 4,00 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee

2,00 €

Cappuccino

3,00 €

Milchkaffee oder Latte Macchiato

3,50 €

Milchkaffee oder Latte Macchiato

mit Sirup (Cocos, Karamell oder Vanille) ,

4,00 €

Espresso

2,50 €

Digestif

Bio Brände Weingut Hein

Williams Christ Birne
Obstler (Apfel/Birne)
Mirabelle

0,02 l 4,00 €

Ramazotti

0,02 l 2,50 €

Sambuca

0,02 l 2,50 €

Grappa di Nebbiolo

0,02 l 4,00 €

Weine aus der Flasche

Reichsrat von Buhl

Grauburgunder - Pfalz

kraftvolle, vielschichtige Struktur im Gaumen mit markanter Länge und Eleganz

Weißwein - trocken

0,75 l 25,50 €

Markus Molitor

Pinot Blanc (Weißburgunder) - Mosel

cremig weicher Schmeichler, komplex und vollfruchtig auf der Zunge mit trockenem Geschmacksprofil

Weißwein - trocken

0,75 l 25,50 €

Bodegas Alceno

Cuvée aus Macabeo und Arien - Spanien

erfrischender, unglaublich fruchtiger Genusswein mit Mango-fruchtnote

Weißwein - trocken

0,75 l 19,00 €

Weingut Nelles

Blanc de Noir - Ahr

Rosé aus reinem Spätburgundertrauben, sanft und elegant mit einem feinen Spiel aus Süße und leichter Fruchtsäure

Roséwein - feinherb

0,75 l 30,00 €

Bodegas Alceno

Monastrell - Spanien

unkompliziert, angenehm lecker und richtig erfrischend - ein toller Sommerwein für jede Gelegenheit

Roséwein trocken

0,75 l 19,00 €

Weingut Nelles

Domina Spätburgunder - Ahr

harmonisch und rund, leicht und süffig

Rotwein feinherb

0,75 l 22,50 €

„Ahle Muure“

Bordeaux - Frankreich

ausdrucksvoll frisch mit saftiger Süße, sanfte Tannine, eleganter und typischer Bordeaux

Rotwein trocken

0,75 l 22,50 €

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 Extrakostformen

- 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 Kaschunüsse
 - 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.

FEI
FOI
HI
OI
GI
AI
LI