

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!

FEI
LO
HI
GO
GA
IA

Vorspeise

Klare Tomatenessenz

mit Basilikumnocken

c,g,i,30,31

4,60 €

Blätterteigpastete

mit farbigem Geflügelragout

a1,g,i,4,30

5,40 €

Geflämmtes Lachsfilet

auf Dijon-Senf Vinaigrette mit zweierlei von der Gurke

j,i,d



7,20 €

Garnelen auf Safranschaum

an Paprika - Reis - Timbale

b,g,i



6,60 €

Hauptgang

Tagliarini mit Tomatensauce

a1,c,g,i,30,31

7,20 €

Tagliarini mit Meeresfrüchten

a1,b,c,d,g,n,30

8,90 €

Tagliarini mit Hähnchenbruststreifen

in Kräutersahne-Sauce

a1,c,g,30

8,90 €

Hausgemachtes Sellerieschnitzel

an Safranschaum mit Pfannengemüse und Tomaten-Bulgur

a,a1,c,g,i,30,31

9,40 €

Kalbsschnitzel

mit Pommes Frites

a1,c

13,80 €

Salatteller „Surf and Turf“

mit Rinderfilet und gegrillten Garnelen

b,j,30

14,90 €

Pangasiusfilet

auf Spitzkohlgemüse an Rieslingsauce mit Schupfnudeln

a1,c,d,g,l,30

15,40 €

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	25,80 €
ca. 300 g	37,20 €

Roastbeef

Gaudi für den Gaumen

ca. 200 g	18,40 €
ca. 300 g	26,90 €

Rinderhüfte

Guter Geschmack -
saftig und zart

ca. 200 g	15,80 €
ca. 300 g	21,40 €

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

Sußländer: Erstklassige Rasse -
für bestes Fleisch

ca. 150 g 14,80 €

ca. 200 g 19,80 €

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 Süsländer Höfe sind QS-zertifiziert und erfüllen die Kriterien der Initiative Tierwohl. Sie tragen das Gütezeichen Schleswig-Holstein und sind Mitglied im Verein Feinheimisch.

Hähnchenbrustfilet

ca. 150 g 9,90 €

Garnelen^b

ca. 180 g 18,70 €

Tofu-Steak^{a1,f}

ca. 150 g 7,10 €

Beilagen für den Heißen Stein

Beilagen je 3,70 €

- Kartoffelgratin klassisch_g
- Kartoffelgratin mediterran_{c,g}
- Pommes Frites
- Süßkartoffel-Pommes
- Pfannengemüse
- Blattspinat_g
- Bunter Salat_{g,i,j,30,32}
- Farmer Salat_{cj,2,4}

Saucen je 2,50 €

- Sauce Béarnaise_{a1,c,d,f,g,i}
- Weißwein-Sauce_{a1,g,l}
- Pfeffer-Sauce_{a1,g,i,2}
- Paprika-Sauce_{g,li}
- Champignon-Sauce_{a1,g,l}

Butter je 1,50 €

- Kräuter-Butter_g
- Tomaten-Butter_{a1,d,f,g}
- Curry-Senf-Butter_{g,j,l}
- Hummer-Butter_{b,g,4}
- Café de Paris-Butter_{a1,d,f,g,l}
- Trüffel-Butter_g
- Röstzwiebel-Butter_{a1,g}
- Aioli_g

Dips je 0,50 €

- Mayonnaise_{2,4,c}
- Ketchup_{1,2,4,8,c,g,j}

Dessert

Himbeer-Parfait_{c,g,h1}
auf Früchten mit Mandelsahne

6,90 €

Haselnuss-Cannelloni_{c,g,h2}
an Minz-Sorbet

7,40 €

Internationale Käseauswahl_{a1,g}

Galbani Taleggio (halbfester Schnittkäse), Ziegenweiskäserolle, Bergader Weichkäse mit Weiß- und Blauschimmel, Bergkäse (Hartkäse), Pecorino Romano (Schafmilchkäse)

ca. 150 g

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 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