
LANNINGER

BAR · RESTAURANT

DINNERMENÜ

Rote Bete

Ziegenfrischkäse | Pumpernickel | Birne | Kronsbeere

Wildkräutervelouté

Graupen | Ferkelbäckchen | Himbeere

Rinderschulter sanft geschmort

Schwarzwurzel | Rauchmandel | Kartoffelstampf

Ananas & Dill

Nougat | Weiße Schokolade | Joghurt

3 GÄNGE - 39 EUR

4 GÄNGE - 49 EUR

BOLLES KLASSIKER

EUR

Caesar Salat

Parmesan | Croûtons | Ei

VSP 9 / HG 14

mit gebratenen Streifen von der Maishähnchenbrust

5

Gebratene Kartoffelgnocchi

Babyspinat | Pinienkerne | Ziegenkäse

16

Wiener Schnitzel

Kartoffel - Gurkensalat | Preiselbeeren

26

Gebrannte Crème

Zitronengras | Limonenblätter | Vanille

9

LANNINGER

BAR · RESTAURANT

VORSPEISEN

EUR

Gerösteter Endiviensalat

12

Grapefruit | Tofucrème | Wildkräuter | karamellisierte Nüsse

Gebackener Sellerie

14

Apfel | Walnuss | geräucherte Entenbrust

Zwiebel & Basmatireis

14

Edamame | Mürbeteig | Reissig Emulsion

HAUPTGERICHTE

Grünkohl & Porridge

20

Geräucherter Weizen | Eigelb | Hafercrunch | Mandarine

Mecklenburger Zander

26

Kohlrabi | Grüne Linsen | Gebackener Wirsing | Beurre Blanc

Filet vom Wolowiner Rind

32

Süßkartoffel | Lauch | Lardo

SÜß & SALZIG

Granatapfelgranité

8

Zitrone | Minze

Walnussbrownie

12

Blutorange | Quarkeis | Karamell

Blomeyers Käseauswahl

14

Von mild bis kräftig | Zwiebelchutney | Früchtebrot