
LANNINGER

BAR · RESTAURANT

PHILOSOPHIE

UNSERE Küche

Ehrlich | Unkompliziert | Bodenständig

UNSER Service

Herzlich | Authentisch | Echt

DAS Lanninger

Sind wir

VORSPEISEN

EUR

Kürbissüppchen

8

Curry | Kokos

Ceviche von der Lachsforelle

15

Avocado | Tomate | Koriander

Gegrillter Rosenkohl

14

Salatherzen | Birne | Cashewkerne

Karamellierter Ziegenkäse

13

Apfel | Wildkräutersalat | Pekannuss

Caesar Salat

VSP 8 / HG 13

Parmesan | Croûtons | Ei

mit gebratenen Streifen von der Maishähnchenbrust

5

LANNINGER

BAR · RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

EUR

Gebratene Kartoffelgnocchi

Rote Zwiebel | Mangold | Kürbis

18

Ofengebackenes Gemüse

Ebly | Granatapfel | Wintergewürz

18

Mecklenburger Zander

Steckrübe | wilder Brokkoli | Senfkörnerjus

26

Kabeljaufilet mit kross gebratener Haut

Graupenrisotto | Grünkohl | Buttermilchschaum

24

Glasiertes Rinderbäckchen

Wirsing | Kartoffelpüree | Kürbis

23

Wiener Schnitzel

Kartoffel - Gurkensalat | Preiselbeeren

26

Filetsteak vom Weiderind

Karottenmousse | Shiitake Pilze | Balsamicojus

32

DESSERT

Pflaume & Mascarpone

Mandelbiskuit | Vanille | Zimt

9

Mokkparfait

Schokolade | Quitte

9

BOLLES Käseplatte

Aprikose | Früchtebrot | Rauchmandel

14

Die Legende zur Kennzeichnung der Allergene reicht Ihnen gerne unser Servicepersonal.