

MENU



VORSPEISEN

LYMPHA-SALAT

Geräucherte Banane, Erdnüsse, knusprige Zwiebel, Joghurt und Chutney aus grünen Tomaten.

19€

CARNE SALADA

Gepökeltes Rindfleisch, Lauch, bittere Kräuter, Vinaigrette und Liebstöckel.

21€

BLUMENKOHL

Gemüsejus, Anzuboshi und Sauerampfer.

20€

SEESAIBLING

Mariniert und geräuchert, mit Polenta vom Gardasee, Butter und Salbei.

24€

ERSTE GÄNGE

BON BON

Ochsenschwanzragout, mariniertes Rotkohl und Waldbrühe.

25€

RIGATONI

Vegetarische Carbonara, Catalogna, karamellisierte Zwiebel und Camembert-Kraut.

22€

RAVIOLI

Kürbis, Kastanien und Steinpilze.

24€

SPAGHETTO

Butter mit Stevia, geräucherter Hering und Gazpacho.

23€

HAUPTGERICHTE

KLIPPFISCH 29 €

Kichererbsencreme mit Garcinia, Fenchel, Orange und Oliven.

SOMMERLICHE“ KUTTELN 28 €

Feigenblätter, Austernblatt und marinierter Senf.

MAISHÄHNCHEN „BOSCAIOLA“ 30 €

Pilze, Süßkartoffel und eigener Jus.

POLENTA & MILCH 26 €

Polenta vom Gardasee, Kokosmilch, Avocado und Jalapeño.

DESSERT

GELATO 10 €

San Rocco natives Olivenöl extra und gerösteter Weizen.

APFEL & HASELNUSS 14 €

Rosinen, Zimt und Haselnusspraliné-Eis.

TARTELETTE 15 €

Zitrone vom Gardasee, Erdbeeren und Zabaglione mit Lugana-Passito.

ESOTICO 15 €

Passionsfrucht, Mango, weiße Schokolade und Erdnüsse.

COPERTO – SERVICEPAUSCHALE 5€

Entrée zur Begrüßung, begleitet von hausgemachtem Brot und Blättergebäck aus eigener Produktion, serviert mit San Rocco DOP Garda Bresciano Olivenöl extra vergine.

HINWEISE – ALLERGENINFORMATION

Bitte informieren Sie unser Personal über eventuelle Allergien.
Eine Liste der Allergene steht Ihnen auf Anfrage zur Verfügung.
(Alle Gerichte mit einem Sternchen enthalten ein oder mehrere
Allergene oder tiefgekühlte Produkte.)

Sämtlicher Fisch wird mindestens 24 Stunden lang bei -20 °C
schockgefrostet.

FOLGEN SIE DER REISE VON LYMPHA

Entdecken Sie unsere besonderen Abende, neue Gerichte
und spannende Einblicke hinter die Kulissen der Küche.

  @lympharistorante