

VORSPEISEN

ZUM ANFÄNGEN

Brot |8.5

Brot, Oliventapenade, Hummus und gesalzene Butter

KALTES VORSPEISEN

Carpaccio |10.75

Carpaccio mit Paprika, Frühlingszwiebeln, Gurke, Parmesan, Hanfsamen und Rucola-Mayonnaise

Rinderbraten |11.75

Rinderbraten mit einer Zitronen-Pfeffer-Rub, marinierten Radieschen, Kapern, Popcorn-Cress, Paprika-Popcorn und Hollandaise-Soße

LIFF's Garten |11

kann auch Vegan sein

Panna Cotta von Minze, Ziegenkäse und grünem Spargel, Tagliatelle aus Karotte und Zucchini, Boden aus Roggenbrot und Gelee von grünem Apfel.

HAUPTGANG

Chef's Special | Tagespreis

(Aufpreis von +4 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü)

Wechselndes Fleischgericht mit passenden Beilagen

Duck & Dive |23

In Scheiben geschnittene Entenbrust in einer gut gefüllten Brühe mit Linsen, Tomate, Koriander und kleinen Kartoffeln, serviert mit Little Gem Salat, gerösteten Saubohnen und Knoblauchbrot

Gnocchi |21.5

kann auch Vegan sein

Gnocchi in Tomatensauce mit Oliven, Basilikum und Sonnen-tomaten überbacken mit Mozzarella, garniert mit Pinienkernen, Parmesan und Rucola

Let's go Italian |21.5

Porchetta mit italienischen Kräutern, lackiert mit Pfeffer und Knoblauch, Grillgemüse, Ofenkartoffeln und Apfelkalbsjus

Bavette |24.5

(Aufpreis von +4 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü)

Bavette mit einer frisch sauren Salat aus Paprika, Kapern, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, serviert mit hausgemachten Wedges und einer Sauce aus Madeira und schwarzen Oliven

NACHSPEISEN

Frozen Yoghurt |9

Gefrorener Joghurt mit Lavendel, Pistazien, Aprikosen und Cranberries, serviert mit Earl-Grey-Baiser und Mandarinstücken

Cheescake |9

Rote Frucht Käsekuchen mit einem Schaum aus Prosecco, Erdbeersoße und Vanilleeis

The C's |9.5

Mokka Kuchen, Dill- und Kakaocrème, Karamellsauce, Cappuccino-Eis und Schokoladen-Crunch

An element of surprise

ab 2 Personen | Lassen Sie sich überraschen und entdecken Sie unsere Vorspeisen

12p.p.

Wilder Lachs |11

Zerrissener Sockeye-Lachs, Schnittlauch und Crème Fraîche mit einem Salat aus Sauerampfer, Wakame und Gurkemit Zitrus-dressing und Toast aus Sauerteigbrot

HEISSE VORSPEISEN

Suppe des Tages |6.5

Let's go Indian |10.5

Gelbes Curry mit gegrilltem Hähnchenschenkel, Salat aus Ananas und Karotte, Reiskracker mit schwarzem Sesam

Bao Wow Crab |12

Ein Bao-Bun mit Softshell-Krabbe in Tempura und einem asiatischen Salat

Share a mood, share some food

ab 2 Personen (Aufpreis von +4 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü)

Probieren Sie unsere Hauptgerichte zusammen

26p.p.

Paella LIFFestyle |22.5

Paella mit Tintenfischtuben vom Grill, Garnelen, geschälten Muscheln, Erbsen, Paprika und Frühlingszwiebeln mit einem Zitronen-Ingwer-Dressing

Poke Bowl |20

Vegan ((Mit Sockeye-Lachs, Aufpreis +3.75)

Weißer Reis mit Avocado Smash, Karotte, Gurke, Edamame-Bohnen, knusprigen Kichererbsen, gerösteten Saubohnen, schwarzem Sesamsamen und Teriyakisauce

Intense Flavour |20.5

250 Gramm hausgemachter Rindfleischburger mit Salat, Tzatziki, Tomaten, rote Zwiebeln, Käse, Speckmayonnaise und Haut auf Pommes

Fisch des Tages |Tagespreis

Täglich wechselnder Fisch mit passenden Beilagen

Finishing touch

ab 2 Personen | BeLassen Sie sich von einer Verkostung von Desserts verführen

9.75p.p.

Käseplatte |14

(Aufpreis von +5 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü)

Vier Käsesorten mit passenden Beilagen

Kaffee Komplett |8

Eine Tasse Kaffee/Tee mit verschiedenen hausgemachten Köstlichkeiten

Möchten Sie sich vegan ernähren?

Das ist kein Problem! Neben der Auswahl des Menüs können Sie auch nach dem veganen Tagesmenü fragen!