

BLUE LAGOON

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Lieber Gast, wir möchten Sie darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen mit allergieauslösenden Lebensmitteln, einschließlich Nüssen und Gluten, umgegangen wird. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben.



Cafeteria

Espresso	€ 2.00
Espresso mit Schuss	€ 3.00
Caffè Americano	€ 2.00
Marocchino coffee	
<i>(Espresso mit Milchschaum und Schokolade)</i>	€ 2.50
Entkoffeinierter Espresso	€ 1.80
Gerstenkaffee	€ 1.80
Cappuccino	€ 3.00
Entkoffeinierter Cappuccino	€ 3.00
Glas Milch	€ 3.00
Latte Macchiato	€ 3.50
Espresso-Creme	€ 6.00
Joghurtcreme	€ 6.00

Pastries

Gemischte Donuts	€ 4.00
Waffel	€ 4.50

Getränke

Getränke vom Fass	€ 4.00
Verschiedene Fruchtsäfte	€ 3.80
Frisch gepresster Orangensaft	€ 4.50
Redbull	€ 4.00
Mineralwasser - cl. 50	€ 2.50
Mineralwasser - cl. 100	€ 4.00

Smoothies, Granite, & Obst

Erdbeere und Banane	€ 6.00
Mango, Ananas, Kiwi und Apfel	€ 6.00
Mango und Himbeere	€ 6.00
Banane, Johannisbeere, Blaubeere und Kirsche	€ 6.00
Granita (verschiedene Sorten)	€ 3.50
Obstsalat	€ 3.00
Wassermelone	€ 3.00

Bier vom Fass

Fassbier	€ 6.00
----------	--------

Alkoholfreie Aperitifs

Die Klassiker: Crodino, Sanbittèr, Gingerino	€ 5.50
---	--------

A passion for Spritz!

Campari spritz	€ 7.00
Aperol spritz	€ 7.00
Hugo spritz	
<i>(Limette, Minze und Holunderbeerensirup)</i>	€ 7.00

Die Klassiker

Campari Soda	€ 6.00
--------------	--------

Long Drinks

<i>Basic Gin Tonic, Gin Lemon, Vodka Tonic</i>	€ 10.00
<i>Vodka Lemon, Campari Orange</i>	
<i>Rum Cola, Whisky Cola, Long Island Iced Tea</i>	
<i>Erdbeer-Caipiroska, Caipirinha</i>	

Mojiteria

<i>Classic Mojito, Strawberry Mojito</i>	€ 12.00
--	---------

Magenbitter und Liköre (4 cl)

Unsere Auswahl an Bitterlikören	€ 6.00
<i>Montenegro, Amaro del Capo, Jägermeister, Limoncino, Mirto, Anima Nera, Sambuca.</i>	

Grappa (4 cl)

<i>Sarpa - Poli</i>	€ 7.50
---------------------	--------

Ice-creams

Softeis - 1 Kugel	€ 2.50
Softeis - 2 Kugeln	€ 4.00
Softeis - 3 Kugeln	€ 6.00

Glutenfreie ERSTE GÄNGE

Risotto mit Amarone	€ 13,50
Steinpilz-Risotto	€ 13,50
Auberginenaufauf	€ 12,50
Pennette mit Tomatensauce	€ 12,00
Lasagne mit Ragù	€ 13,50
Teff-Fusilli mit Auberginen und Tofu	€ 12,50

Weine

Perlweine

Bellebolle Brut Rosè Cantine Monteci	Veneto	€ 6,00	€ 24,00
Prosecco Trimati	Veneto	€ 6,50	€ 29,00
Cuvée Prestige Ca' del Bosco	Franciacorta	€ 9,50	€ 65,00
Champagne Pierre Gobillard	Frankreich	€ 13,00	€ 78,00

Stille Weißweine

Chardonnay Allegrini Corte Giara	Veneto	€ 6,00	€ 24,00
Naso Matto Igt Ottella	Veneto	€ 6,50	€ 29,00

Stille Rotweine

Merlot Corvina Igt Allegrini Corte Giara	Veneto	€ 6,00	€ 24,00
Ripasso della Valpolicella Cantine Bertani	Veneto	€ 7,00	€ 35,00

10 cl.



ZWEITE GÄNGE

Mediterranes Wolfsbarsfilet	€ 14,50
-----------------------------	---------

Putenbraten mit Kartoffeln	€ 13,50
----------------------------	---------

Curry-Hähnchenstreifen mit Brokkoli	€ 13,50
-------------------------------------	---------

Hünerschnitzel mit Pommes Frites	€ 15,50
----------------------------------	---------

Schnelle Snacks

Blue-Lagoon-Salat	€ 13.00
<i>(Salat, gemischter Schnittsalat, Karotten, Tomaten, Champignon-Carpaccio, Mozzarella, Thunfisch und Mais) </i>	

Hot Dog (Würstchen - Saucen separat)	€ 6.00
--------------------------------------	--------

Super Toast	€ 6.00
<i>(ausgewählter gekochter Schinken, Käse) </i>	

Pommes	€ 6.00
--------	--------

Mediterrane Caprese-Focaccia	€ 7.50
<i>(Tomaten, Kuhmilchmozzarella aus Apulien, Oregano) </i>	

Rustichello-Brötchen mit Parmaschinken, Streichkäse und Salat	€ 7.50
---	--------

Superweiches Pinsa-Brötchen

Pinsa mit Tomatensauce und Mozzarella Fior di Latte	€ 7,50
---	--------

Pinsa mit Tomatensauce und Mozzarella Fior di Latte, gekochtem Schinken und Pilzen	€ 8,50
--	--------

Pinsa mit Mozzarella Fior di Latte, Cocktailtomaten, rohem Schinken und Parmesanspänen	€ 9,50
--	--------

* Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte.

*Tiefgekühltes und von Ursprung an gefrorenes Produkt.



Sie können sich beraten lassen die Speisekarte hier!

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Stellungnahme der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind: Sie können die Allergene, die in jedem Gericht unserer Speisekarte enthalten sind, anhand der Symbole einsehen, die in der Informationsgrafik mit entsprechender Erklärung erscheinen.

