

# HALLO,

schön, dass Sie zu uns gekommen sind!

Seit dem 1. September 2020 gibt es nun schon das „Lion’s Restaurant“. Vieles hat sich seitdem verändert, und noch mehr wird die Zukunft bringen. Ich habe das Lokal von meinem Vater als „italienisches Restaurant“ übernommen. Meine Leidenschaft für die Gastronomie und meine Neugierde auf alles, was damit zu tun hat, lassen mich täglich aufs Neue über die Grenzen des Gewohnten gehen. Ich liebe es, Neues auszuprobieren und SIE dabei mitzunehmen.

Mit diesem kleinen Text möchte ich Sie persönlich an unserem Tisch begrüßen.  
Ab jetzt kümmern wir uns um Ihr Wohl.

Ihr

*Lion & Team*

## HIER SIND UNSERE GRUNDPRINZIPIEN:

- Auf alles, was wir Ihnen anbieten, wollen wir selbst stolz sein, ob im Glas oder auf dem Teller.
- Unsere Lieferanten sind starke Partner der Gastronomie und wissen, was Qualität bedeutet.
  - Soßenpulver & Geschmacksverstärker sind uns fremd!!!
- Gerne beantworten mein Team und ich jede Frage zur Zubereitung und Herkunft unserer Produkte.



# BOUILLABAISSSE

---

Bei dieser Fischsuppe vom Mittelmeer verwenden wir Meeresfrüchte und nahezu grätenfreie Fischfilets. Abgeschmeckt wird mit feinem Safran, Fenchel und einem Schuss Noilly Prat. Dazu servieren wir frisches hausgemachtes Brot <sup>GL</sup> und die klassische Sauce Rouille <sup>EI,SF</sup> darf nicht fehlen.



€ 29,00



€ 14,20

Zuhause nachmachen? Bestellen Sie bei uns unseren hausgemachten Fischfond. Das Rezept gibt's natürlich kostenlos dazu!

# CONSOMMÉ

---

Unsere Consommé wird vom Knochen bis zur glasklaren Suppe hausgemacht. Dazu gibt es Gemüsebrunoise und Grießklößchen.



€ 8,90

# FRISCH ZUBEREITETES TATAR VOM RIND

APERITIF-EMPFEHLUNG  
Champagner 0,1l



€ 6,50

WÄHLEN SIE IHR TATAR GENAU SO,  
WIE SIE ES HEUTE MÖCHTEN:

Klassisch französisch mit Schalotten,  
Dijonsenf, Kapern und Cornichons



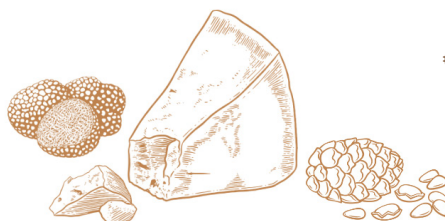
€ 19,80

Mediterran mit  
Olivenöl, getrockneten Tomaten,  
Zitrone und frischem Basilikum



€ 19,80

Gourmet mit  
Pinienkerne, Parmesan <sup>mi</sup>, Balsamico  
und Saison-Trüffel



€ 26,40

Auf Wunsch mit Bio-Eigelb <sup>ei</sup>  
Alle Tatarvariationen werden mit  
hausgemachtem Brot <sup>gn</sup> und Butter <sup>m</sup> serviert.

€ 2,00

# SALAT VARIATIONEN

Gemischter Salat <sup>ELSF</sup> mit French Dressing € 4,90

Tomatensalat, rote Zwiebeln, frischer Basilikum <sup>IL</sup>  
mit Italian Dressing € 6,50

## UNSER SPEZIALSALAT

Großer gemischter Salat mit Riesencrevetten <sup>KR</sup>, Orangenfilets,  
Saisonobst, Walnüssen <sup>SC</sup> und Parmesanhobel <sup>MI</sup> dazu Cocktailsauce € 15,80

Alle unsere Salatdressings sind HAUSGEMACHT

## KALTE KLEINIGKEITEN

Büffelmozzarellaperlen <sup>MI</sup>, Tomaten und frischer Basilikum € 10,90

Vitello Tonnato <sup>FI</sup> auf etwas Rucola, dazu Kapernfrüchte € 10,90

Crevetten Cocktail <sup>KR</sup> mit Cocktailsauce <sup>2.GL</sup> auf Rucolabett € 11,40

Pizzabrötchen <sup>GL</sup>-Bruschetta <sup>LSF</sup> € 5,50

Rauchlachstatar <sup>FI</sup>, zubereitet mit Crème Fraîche <sup>MI</sup> € 10,90

Oliven, Serranoschinken und getrocknete Tomaten € 9,80






## DELIKATESSEN ARRANGEMENT

Alle sechs Köstlichkeiten auf einem Teller? ... eine wunderbare  
Zusammenstellung € 15,80

Gerne servieren wir Ihnen frisch gebackenes Pizzabrot <sup>GL</sup> zu allen Speisen: € 4,80

# PASTA VARIATIONEN

Eine Auswahl an Nudelgerichten mit Linguine  
oder  
den von uns täglich für Sie frisch hausgemachten Tagliolini  
(+ € 2,50)

Pomodoro 	€ 8,50
Al' Arrabiata 	€ 8,50
Aglione è Olio (pikant) 	€ 9,00
Toskanische Carbonara <small>EL,ML,SW</small>	€ 9,50
Gemüsebolognese <small>SL</small> 	€ 9,00
Rinderfiletspitzen all' Pizzaiola	€ 19,20
Kalbsrückenwürfel alla Saltimbocca	€ 16,90
Saisontrüffel mit weißem Pfeffer und Parmesanhobel <small>MI</small> 	saisonabh.

## WENN FISCH & FLEISCH, **DANN RICHTIG!**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <small>EL, GL</small> mit Petersilien-Kartoffeln <small>MI</small> und Preiselbeer-Orangen-Relish	€ 23,50
Saltimbocca alla Romana, dazu würzige Drillinge	€ 22,40
Dry Aged Rinderfiletsteak (200g) mit Café de Paris Butter <small>MI</small>	€ 28,90
Lachsfilet in Zitronenbutter <small>MI</small> gebraten auf Blattspinat	€ 23,40
Frische Wolfsbarschfilets in Zitronensauce	€ 22,50



## VEGETARISCHE BESONDERHEITEN

Gebratene Austernpilze mit Petersilie, Parmesanhobel <small>MI</small> an Trüffelöl 	€ 17,50
Piccata von der Aubergine <small>EL</small> 	€ 17,50



# HAUSGEMACHTE PIZZA




## AUS UNSEREM 400°C HEISSEN OFEN

Vom hausgemachten Pizzateig mit dem einzig wahren Pizzamehl von Caputo, über die frisch zubereitete Pizzasauce aus Pelati-Tomaten von Mutti, verfeinert mit Basilikum und Oregano und dem besten Fior di Latte Pizzakäse bis hin zu unseren frischen Belägen achten wir auf höchste Qualität.


### CLASSICA

Margherita <small>GL,MI</small> 	€ 7,90
Salami <small>GL,MI</small>	€ 8,90
Prosciutto <small>GL,MI</small> 	€ 8,90
Funghi <small>GL,MI</small> 	€ 8,90
Diavolo <small>GL,MI</small>	€ 9,90

### SPECIALE

Deliziosa - Rucola, Parma, Tomaten, Bufala <small>GL,MI</small>	€ 13,40
Luce del Sole - Sauce Gialla, getrocknete Tomaten <small>GL,MI</small> 	€ 11,10
Ortolana - mit frischem Gemüse <small>GL,MI</small> 	€ 10,90
Bouillabaisse - Mittelmeerfishfilets, Safran	€ 13,90
White 'N' Truffle - Vier Käsesorten, Saisontrüffel <small>GL,MI</small> 	€ 18,90

(weitere Zutaten auf Wunsch je € 1,-)

Alle unsere Pizzen sind auch mit unserer Spezialsoße "Gialla"  erhältlich:  
Gelbe Tomaten, Chilli, ein Hauch von Knoblauch und Olivenöl.

Und jetzt auf Italienisch:

Pomodori gialli, paprica gialli, peperoncino, un pizzico d'aglio, olio d'oliva.

Aufpreis je Pizza € 1,50

## LEGENDE FÜR ALLERGENE

---

SE	Sesam	FI	Fische
GL	Gluten	SJ	Soja
ER	Erdnüsse	SO	Schwefeldioxid
MI	Milch	SF	Senf
SC	Schalenfrüchte	WE	Weichtiere
SL	Sellerie	SW	mit Schwein
LU	Lupinen	EI	Eier
KR	Krebstiere		

## LEGENDE FÜR ZUSATZSTOFFE

---

1	mit Farbstoff	8	mit Milcheiweiß
2	mit Konservierungsstoff	9	koffeinhaltig
3	mit Antioxidationsmitteln	10	chinin-/taurinhaltig
4	mit Geschmacksverstärker	11	mit Süßungsmitteln
5	geschwefelt	12	gewachst
6	geschwärzt	13	gentechnisch verändert
7	mit Phosphat	14	enthält Alkohol



Allergene und Zusatzstoffe können geringfügig abweichen.