
LANNINGER

BAR · RESTAURANT

PHILOSOPHIE

UNSERE Küche

Ehrlich | Unkompliziert | Bodenständig

UNSER Service

Herzlich | Authentisch | Echt

DAS Lanninger

Sind wir

VORSPEISEN

EUR

ErbSENSÜPPCHEN

9

Curry | Kokos | Hähnchensaté

Ceviche von der Lachsforelle

14

Avocado | Tomate | Kerbel

Frischer Brotsalat

12

Gurke | Olive | Parmesan

Wildkräutersalat

14

Karamellisierte Melone | Basilikum

Caesar Salat

VSP 9 / HG 14

Hähnchen | Speck | Ei

LANNINGER

BAR · RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

EUR

Pfifferlingsrisotto

16

Rote Zwiebel | Frühlingslauch | Salatherzen

Gebratener Hauptstadtbarsch

24

Blutwurst aus der Neuköllner Manufaktur | wilder Brokkoli | Miso

Pochiertes Ei

16

Rahmspinat | Kartoffelstampf | Trüffelschaum

Gegrillter Pulpo

23

Saubohnen | Chorizo | Polenta

Konfiertes Schweinebauch

22

Süßkartoffelcrème | Mais | BBQ Jus

Wiener Schnitzel

24

Kartoffel - Gurkensalat | Preiselbeeren

Filetsteak vom Weiderind

32

Karottenmousse | Kräutersaitlinge | Balsamicojus

DESSERT

Himbeeren & Mascarpone

9

Schokoladenbiskuit | Vanille

Kaffee Panna Cotta

9

Passionsfrucht | weiße Schokolade

BOLLES Käseplatte

14

Mango | Früchtebrot | Rauchmandel

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