

# Lignante`s

RESTAURANT&CATERING

Wir freuen  
uns auf Ihre  
Unterstützung  
in den  
schwierigen  
Zeiten.

Bitte haben Sie  
Verständnis dafür,  
dass wir aktuell eine  
etwas kleinere  
Speisekarte anbieten.

Die aktuelle Speisekarte  
wird demnächst auf  
der Homepage  
[www.lignantes.de](http://www.lignantes.de) und bei  
Facebook hochgeladen.

Sie können unter der  
Tel. 05732/6819356  
oder als E-Mail:  
[info@lignantes.de](mailto:info@lignantes.de)  
bestellen.

Donnerstag bis Sonntag  
ab 17.30 bis 22:00 Uhr  
sind wir für Sie da!

Marco Lignante & Team

Lignante`s  
RESTAURANT&CATERING

## Appetitanreger

- Gemischte Antipastiplatte** *von allem etwas* 12,90 €
- Warmer Ziegenkäse**  
*unter einer Pistazien-Honigkruste  
auf Rote Bete Carpaccio* 8,90 €
- Mariniertes Carpaccio**  
*vom Angus Rind mit Parmesan und Rucola* 12,90 €

## Vitamin B

- Salatkomposition**  
*mit in Blütenhonig und Tandoori marinierten  
Poulardenbrustscheiben, garniert mit frischer Mango,  
serviert mit Ciabattabrot* 15,50 €
- Knackiger Blattspinat**  
*mit gebackenen Garnelen im Tempurateig, Ziegenkäse,  
frische Feigen, gebratener Hokaidokürbis, dazu Ciabattabrot* 16,80 €

## Tierlieb

- Risotto**  
*Risotto mit feinem Pistazienpesto, Gemüse in  
Tempurateig und frischem Blattspinat* 15,90 €

## Hausgemachte Burger

- Lignante`s Burger**  
*160 g Rindfleisch mit Provolone überbacken, knackiger Salat,  
Bruschetta, geschmorten Rotweinzwiebeln und  
gebratenen Garnelen im hausgemachten Burger Buns,  
dazu Meersalzkartoffeln mit Trüffelmayonnaise* 15,90 €
- Bacon Burger**  
*160 g Rindfleisch mit geräuchertem Mozzarella überbacken,  
knackiger Salat, Bacon Jam, Spiegelei und Guacamole  
im hausgemachten Burger Buns, dazu Meersalzkartoffeln  
mit Trüffelmayonnaise* 15,90 €
- Veggie Burger**  
*Gebratener Blumenkohl mit Ziegenkäse überbacken,  
knackiger Salat, Pistazienpesto und frischer Mango im  
hausgemachten Burger Buns, dazu Meersalzkartoffeln  
mit Trüffelmayonnaise* 15,90 €



# Lignante`s

RESTAURANT&CATERING

## Keine halben Sachen

**Lignante`s hausgemachte Tagliatelle**  
*in Grappa flambierte Rinderstreifen und Garnelen in Steinpilz-Olivenpesto* 18,90 €

**Lignante`s hausgemachte Tagliatelle**  
*mit frischem Blattspinat und gebratenem Gemüse in Kürbispesto, gereicht mit Norweger-Lachsfilet im Sesammantel* 21,90 €

**Gebratenes Zanderfilet**  
*unter einer Kartoffelkruste gebacken auf warmem Linsensalat an Walnuss-Pestoschaum* 21,80 €

**Paniertes Cordon bleu vom Kalb**  
*gefüllt mit Parmaschinken und Provolone, dazu gebratener Blumenkohl und Kartoffelgratin* 24,90 €

**Schweinemedailleurs**  
*im Zwiebel-Senfmantel an Feigensauce, gereicht mit Birnen-Wirsinggemüse und Kürbis-Kartoffelpüree* 19,50 €

## Etwas für danach

**Hausgemachte Mousse au chocolat**  
*von weißer und dunkler Schokolade an Himbeer-Basilikumsauce* 7,90 €

**Honig-Thymian Panna Cotta**  
*mit Pflaumenkompott* 7,90 €

Sie können unter der Tel.  
05732/6819356 oder als E-Mail:

info@lignantes.de bestellen.

Donnerstag bis Sonntag  
ab 17.30 bis 22:00 Uhr  
sind wir für Sie da!

Marco Lignante & Team

Lignante`s  
RESTAURANT&CATERING

**Lammrücken am Stück**  
*rosa gebraten unter einer Pistazien-Pecorinokruste an Barolo-Schalottensauce, dazu mediterranes gebratenes Gemüse und Kartoffelgratin* 25,90 €

**Rumpsteak „Tandoori“**  
*mit Tandoori, überbacken mit einer Honig-Ziegenkäsekruste auf gebratenem mediterranem Gemüse, serviert mit Thymiankartoffeln* 24,90 €

**Rumpsteak „Schmorzwiebeln“**  
*mit tomatisierten Schmorzwiebeln, frischer Mango und grünem Madagaskar Pfeffer, gereicht mit Sesamkartoffeln* 24,90 €

**Filetsteak vom Angus Rind**  
*unter einer Pumpernickel-Honigkruste an Chorizzoschaum, dazu mediterranes gebratenes Gemüse und Steinpilzrisotto* 29,50 €

Empfehlung vom Küchenchef

**Rosa gebratene Hirschmedailleurs**  
*unter einer Pumpernickel-Honigkruste an Chorizzoschaum, serviert mit gepfeffelter Ananas und Risotto mit Steinpilzpesto* 30,50 €

**Deftiges Hirschragout**  
*mit Waldpilzen in Preiselbeersauce, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und gebratenen Blumenkohlröschen* 25,90 €

**Brust und Keule von der Flugente**  
*an Backpflaumensauce, gereicht mit Feigenrotkohl und Schwenkkartoffeln* 23,90 €

**Lignante`s hausgemachter geister Christstollen** 7,90 €