

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 und bei
Facebook hochgeladen.

Sie können unter der
Tel. 05732/6819356
oder als E-Mail:
info@lignantes.de
reservieren.

Freitag bis Sonntag
ab 17.30 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 Poularden-
brustscheiben, garniert mit frischer Mango,
serviert mit Ciabattabrot* 15,50 €

Tierlieb

- Gnocchi mit mediterranem Gemüse**
*in Tomaten-Basilikumsauce und
karamellisierte Ziegenkäse* 15,50 €

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* 15,50 €

- Bacon Burger**
*160 g Rindfleisch mit geräuchertem Mozzarella überbacken,
knackiger Salat, Bacon Jam, Spiegelei und Guacamole
im hausgemachten Burger Buns, dazu Meersalzkartoffeln
mit Trüffelmayonnaise* 15,50 €

- Veggie Burger**
*Gebratener Blumenkohl mit Ziegenkäse überbacken,
knackiger Salat, Pistazienpesto und frischer Mango im
hausgemachten Burger Buns, dazu Meersalzkartoffeln
mit Trüffelmayonnaise* 15,50 €

- Mexico Burger**
*160 g Rindfleisch mit Cheddar-Käse überbacken,
knackiger Salat, Chili con Carne, karamellierte Tomaten
und roten Zwiebeln im hausgemachten Burger Buns,
dazu Meersalzkartoffeln mit Trüffelmayonnaise* 15,50 €

- Salm Burger**
*Hausgeräuchertes Lachsfilet mit knackigem Blattspinat,
gebratenem Spargel und frischer Papaya im
hausgemachten Burger Bun, dazu Meersalzkartoffeln
mit Trüffelmayonnaise* 16,50 €

Lignante`s

RESTAURANT&CATERING

Wir freuen
uns auf ihre
Unterstützung
in den schwierigen
Zeiten

Sie können unter der
Tel. 05732/6819356
oder als E-Mail:
info@lignantes.de
reservieren.

Freitag bis Sonntag
ab 17.30 Uhr
sind wir für Sie da!

Marco Lignante & Team

Lignante`s
RESTAURANT&CATERING

Keine halben Sachen

- Lignante`s hausgemachte Tagliatelle**
*in Grappa flambierte Rinderstreifen und Garnelen,
in Steinpilz-Olivenpesto* 18,50 €
- Lignante`s hausgemachte Tagliatelle**
*mit gebratenem Stangenspargel in Mascarpone-
Basilikumsauce und Norweger-Lachswürfel* 21,50 €
- Frischer Stangenspargel mit Kalbschnitzel**
dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise 27,00 €
- Frischer Stangenspargel mit Schweinemedallions**
*im Baconmantel dazu Butterkartoffeln und
Sauce Hollandaise* 24,00 €
- Frischer Stangenspargel mit auf der Haut
gebratenes Zanderfilet**
dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise 26,00 €
- Gebratenes Zanderfilet**
*unter einer Kartoffelkruste gebacken auf warmen
Linsensalat an Walnuss-Pestoschaum* 21,50 €
- Schweinemedallions im Zwiebel-Senfmantel**
*auf Risotto mit Gorgonzola und Blattspinat,
dazu gebratener Stangenspargel* 22,50 €
- Lammrücken am Stück**
*rosa gebraten unter einer Pistazien-Pecorinokruste
an Barolo-Schalottensauce dazu mediterranes
gebratenes Gemüse und tomatisierte Gnocchi* 25,50 €
- Rumpsteak „Tandoori“**
*mit Tandoori überbacken mit einer Honig-Ziegenkäse-
Kruste auf gebratenem mediterranen Gemüse serviert
mit Thymiankartoffeln* 24,50 €
- Rumpsteak „Schmorzwiebeln“**
*mit tomatisierten Schmorzwiebeln, frischer Mango
und grünem Madagaskar Pfeffer gereicht
mit Sesamkartoffeln* 24,50 €

Etwas für danach

- Hausgemachte Mousse au chocolat**
*von weißer und dunkler Schokolade an
Himbeer-Basilikumsauce* 7,50 €
- Hausgemachtes Tiramisu**
an Mangokompott 7,50 €