

Biere gezapft

<i>König Pilsener</i>	0,3l	3,50€
Alster / Radler	0,4l	4,50€
	0,5l	5,00€

	0,3l	3,50€
Auch mit Schuss	0,4l	4,50€
	0,5l	5,00€

Altbierbowle	0,3l	4,00€
(mit Erdbeeren)	0,4l	4,80€
	0,5l	5,20€

	0,3l	3,80€
	0,5l	5,20€

	0,3l	3,80€
	0,5l	5,20€



Hefeweizen

0,5l

5,00€



Kellerbier

0,3l

3,80€

0,5l

5,20€

Biere aus der Flasche



Kristallklar

Dunkel

Alkoholfrei

0,5l

5,00€

0,5l

5,00€

0,5l

5,00€

Hefeweizen mit Schuss
(Cola, Schweppes, Säfte)

+ 1,00€



König Pilsener alkoholfrei

0,33l

3,50€

Berliner Weiße, grün

0,33l

4,50€

Berliner Weiße, rot

0,33l

4,50€



0,33l

3,50€



0,33l

4,50€



0,33l

4,50€

Erfrischungsgetränke



0,2l

0,5l

2,90€

4,80€



0,2l

0,5l

2,90€

4,80€

Apfelschorle	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
Rhabarberschorle		
Orangina		3,80€
Classic oder Rouge	0,25l	
Effect Enrgy		4,00€
Drink ¹⁰	0,2l	
		0,5l
Hausgemachte	0,3l	
Limonaden		
Rhabarber Vanille		3,80€
5,50€		
Johannisbeer Basilikum		3,80€
5,50€		
		Apfel Minze
3,80€	5,50€	

Erfrischungsgetränke

Lamäng Wasser / Sprudel / Naturell Flasche	0,3l	3,20€
Lamäng Wasser / Sprudel / Naturell Flasche	0,5l	4,00€

Eistee Zitrone	0,33l	3,50€
Eistee Pfirsich	0,33l	3,50€



Apfel / Orange / Banane / Kirsche / Ananas / Pfirsich / Tomate / BKS / Maracuja / Johannisbeere	0,2l	3,20€
	0,3l	
Alle Säfte auch als Schorle	0,5l	3,50€

4,90€



0,33l

4,00€

Holunder / Kräuter / Ingwer-
Orange

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,60€
<i>Pott Kaffee</i>	3,70€
<i>Kännchen Kaffee</i>	4,80€
<i>Schümlí Kaffee</i>	2,90€
<i>Pott Schümlí Kaffee</i>	4,00€
<i>Espresso, dazu ein Glas Wasser</i>	2,80€
<i>Doppelter Espresso,</i>	3,80€
<i>Cappuccino</i>	3,70€
<i>Original französischer Milchkaffee</i>	4,00€

<i>Latte Macchiato</i>	4,00€
<i>Irish Coffee</i>	5,00€
<i>Tasse Schokolade mit Sahne</i>	3,70€
<i>Tee mit Rum</i>	5,50€
<i>Grog mit 4 cl Rum</i>	6,00€
<i>Glas heiÙe oder kalte Zitrone</i>	3,50€
<i>Glühwein (saisonal)</i>	4,50€
<i>Glas Milch</i>	3,50€
<i>Glas heiÙe Milch mit Honig</i>	4,20€

Einmal probiert, schon verführt

Sirup: Kokos, Amaretto, Vanille, Mandel, Karamell,

Haselnuss und Zimt... Aufpreis

...verleiht Ihrem HeiÙgetränk oder Ihrem Milchshake

ein besonderes Aroma (+1,00€)

*Im Biergarten servieren wir heiÙe Getrånke nur im Pott oder
Kännchen*

Keo Loser Tee im Glas

Darjeeling / Earl Grey / Pfefferminze / Kamille /

3,50€

Waldbeere / Grüner Tee / Rooibos-Vanille

Frischer Pfefferminztee

4,50€

KEO , Loser Tee im Kännchen

Darjeeling

In den hochgelegten Teegärten vor dem Himalaya wachsen die feingliedrigen Blätter für diesen zart-blumigen Keo

6,00€

Earl Grey

*Der Klassiker unter den aromatisierten Tees,
für den individuellen Anspruch aus dem Aromader Bergamotte-Frucht.*

6,00€

Chai-Tee

In Indien hat jede Familie ein eigenes Rezept für ihren Chai – das Geheimnis dabei sind die Gewürze aus dem Morgenland, die auch diesem Keo seinen einzigartigen Geschmack.

6,00€

Grüner Pfirsich

Das zarte Jadegrün der feinen Teeblätter schimmert sachte, ein Hauch dezenter Pfirsich-Aromen durchstreift diesen Keo und belebt den feinen Geschmack chinesischer Teekunst

6,00€

Terra Vital

Ein Keo wie Yin und Yang: Löwenzahn, Brennnessel und Zichorienwurzel spenden die Kraft der Erde und fruchtige Grapefruit-Zitrusnoten lassen eine heitere Leichtigkeit aus. In diesem Zusammenspiel entsteht eine köstlichen Ausgeglichenheit.

6,00€

Insel der Sinne

Ein Keo für spirituelle Inspiration: Die ayurvedische Mischung aus Fenchel, Zimt, Süßholz, Anis, Nelke, Kardamom und Pfeffer wird von einer leichten Ingwerschärfe und zitroniaer Frische bealeitet und sorat für

6,00€

Weinbrand / Brandy / Cognac

	2cl	4cl
<i>Asbach Uralt</i>	3,00€	6,00€
<i>Metaxa *****</i>	3,00€	6,00€
<i>Osborne</i>	3,00€	6,00€
<i>Hennessy VS</i>	4,50€	7,50€
<i>Remy Martin VSOP</i>	4,50€	7,50€

Whisky's

	2cl	4cl
<i>Scotch Ballantines</i>	3,00€	6,00€
<i>Scotch Johnnie Walker Red</i>	3,00€	6,00€
<i>Scotch Chivas Regal</i>	4,20€	7,00€
<i>Bourbon Jim Beam</i>	3,00€	5,50€
<i>Jack Daniels</i>	4,00€	7,00€

<i>Irish Tullamore Dew</i>	4,00€	7,00€
<i>Likör Southern Comfort</i>	3,50€	6,50€
<i>Getränke mit Schuss</i>		
<i>Cola /Schweppes / Säfte</i>	+1,00€	
<i>Effect</i>	+1,50€	

Rum

	2cl	4cl
<i>Pott Rum</i>	3,00€	5,50€
<i>Mayers Rum</i>	3,00€	5,50€
<i>Bacardi</i>	3,00€	5,50€
<i>Bacardi Oro</i>	3,00€	5,50€
<i>Don Papa</i>	5,00€	8,00€

Spirituosen, Bitter & Liköre

	2cl	4cl
<i>Apfelkorn / Korn</i>	3,00€	5,50€
<i>Bommerlunder Aquavit</i>	3,00€	5,50€

<i>Malteserkreuz</i>	3,00€	5,50€
<i>Ouzo Plomeri</i>	3,00€	5,50€
<i>43 Licor</i>	3,00€	5,50€
<i>Amaretto</i>	3,00€	5,50€
<i>Averna</i>	3,00€	5,50€
<i>Baileys</i>	3,00€	5,50€
<i>Sky Vodka</i>	3,00€	5,50€
<i>Fernet Branca oder Menta</i>	3,00€	5,50€
<i>Grappa</i>	3,00€	5,50€
<i>Jägermeister</i>	3,00€	5,50€
<i>Passao</i>	3,00€	5,50€
<i>Pepino Peach</i>	3,00€	5,50€
<i>Ramazzotti</i>	3,00€	5,50€
<i>Sambuca</i>	3,00€	5,50€
<i>Tequila, weiß oder braun</i>	3,00€	5,50€
<i>Tequila, Patron Silver</i>	5,00€	8,00€
<i>Batida de Coco</i>	3,00€	5,50€
<i>Obstler</i>	3,00€	5,50€
<i>Cointreau</i>	3,00€	5,50€
<i>Amaretto mit Sahne</i>	3,00€	5,50€

Gin

4cl

Bombay Gin

6,00€

Hendrik Gin

8,00€

Monkey

Blue Velvet

8,00€

6,20€

Cocktails

Tequila Sunrise

8,50€

Zitrone / weißer Tequila,

Orangensaft / Grenadine / Cointreau

Caipirinha	8,50€
Pitu / Limetten / Lime Juice, brauner Rohrzucker	
Pina Colada	8,50€
weißer Rum / brauner Rum / Kokoscreme, Sahne, Ananassaft	
Mojito	8,50€
weißer Rum / Angostura / Limetten / Minze brauner Rohrzucker / Sodawasser	
Planters Punch	8,50€
Rum / Angostura / Zitrone / Orangensaft Ananassaft / Grenadine	
Cuba Libre	8,50€
Havanna Club / Limetten/ Cola	
Hurricane	8,50€
weißer Rum / brauner Rum / Apricot Brandy Lime / Kirschsaf / Maracujasirup Orangensaft	
Long Island Ice Tea	8,50€

*weißer Rum / weißer Tequila / Vodka,
Cointreau / Lime / Orangensaft / Cola*

Cocktails

Zombie 8,50

weißer Rum / brauner Rum / Captain Morgan €
*Cherry Heering / Zitrone / Grenadine,
Orangensaft / Ananassaft*

Swimming Pool 8,50

weißer Rum / Vodka / Kokoscreme / €
Blue Curacao / Sahne / Ananassaft

Spain 8,50

Licor 43 / Vodka / Sahne €
Maracujasaft / Grenadine

Sweet Temptation 8,50

Licor 43 / Vanillesirup / Sahne / €
Maracujasaft / Orangensaft / Kirschsaft

<i>Steps</i>	8,50
<i>Licor 43 / Campari / Zitrone</i>	€
<i>Ginger Ale / Tonic Water</i>	

<i>Sex on the Beach</i>	
<i>weißer Rum / Vodka / Erdbeerlikör / Zitrone</i>	8,50
<i>Pepino Peach / Grenadine / Maracujasaft</i>	€
<i>Ananassaft</i>	

Alkoholfreie Cocktails

Vanilla Sky 7,50€
Vanillesirup / Sahne / Pfirsichsaft,
Maracujasaft / Erdbeersirup

Virgin Prince 7,50€
Kokoscreme / Sahne / Maracujasaft

Lamäng Paradiese 7,50€
Erdbeersirup / Maracujasirup / Zitrone
Ananassaft / Orangensaft

Ipanema 7,50€
Limette / brauner Rohrzucker / Lime / Ginger
Ale

Tonic Fresh 7,50€
Orangensaft / Ananassaft / Zitrone /
Grenadine
Tonic Water

Aperitifs

<i>Pernod</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50€</i>
<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>5cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Sherry</i>	<i>5cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Dry /Medium / Cream</i>		

Weine und Prosecco

Weiß

Riesling trocken	0,2l	1l
Qualitätswein Pfalz	6,90€	28,00€
rassig, elegant		

Kerner halbtrocken	0,2l	1l
Qualitätswein Pfalz	6,90€	28,00€
mild, fruchtig		

Cavazza, Pinot Grigio	0,2l	0,75l
Italien - Venetien	6,90€	24,00€
Zart und ein wenig spritzig		

Grauburgunder Spätlese Trocken		
Deutschland-Rheinhessen - Weingut	0,2l	0,75l
Grosch		
Voll und fruchtig wunderbar saftig	6,90€	24,00€

Rose		
	0,2l	0,75l
Susumaniello / Puglia Rosato	6,90€	24,00€
Italien - Veneto - Adresia		
Belebende Fruchtnote / milde Aromen		

Weine und Prosecco

Rot

Torres, Mas Rabell	0,2l	0,75l
Spanien - Penedes	6,90	
Tief rubinrote Farbe / komplexe, mediterrane Aromen,	€	24,00€

Cavazza, Merlot	0,2l	
Italien - Venetien	6,90	0,75l
Intensive rubinrote Farbe	€	
volles, fruchtiges Aroma,		24,00€

Lambert Rot

Leicht fruchtsüßer milder Rotwein

Johannisbeer Frucht mit moderaten Tanninen und säure milden Abgang	0,2l 7,80 €	0,75l
		29,00€

Weinschorle	0,2l	
Tinto de Verano	0,2l	5,80€

7,00€

<i>Prosecco</i>	0,1l	
	0,75l	4,50€
		26,00€
<i>Sekt mit Aperol</i>	0,2l	7,50€
<i>Aperol Alkoholfrei</i>	0,2l	6,50€
<i>Hugo</i> <i>mit frischer Minze und Limette</i>	0,2l	7,50€
<i>Hugo Alkoholfrei</i>	0,2l	6,50€
<i>Lillet mit Wild Berry</i>	0,2l	7,50€
<i>Lillet mit Wild Berry alkoholfrei</i>	0,2l	6,50€

Speisen

*Da unsere Gerichte stets frisch
zubereitet werden, bitten wir Sie
um etwas Geduld*

Unsere Geschenkidee:

Ein Gutschein aus dem Lamäng

*Jeden Sonn und Feiertag großes
Frühstücksbuffet*

Frühstück

- | | | |
|------|--|-------|
| 101. | <i>Kleines Frühstück</i> | 6,80€ |
| | <i>1 Tasse Kaffee, 2 Brötchen, Wurst,
Käse^{4,6} und Konfitüre</i> | |
| 102. | <i>Großes Frühstück</i> | 9,80€ |
| | <i>1 Pott Kaffee, 2 Brötchen, Wurst,
Käse^{4,6} und Konfitüre, 1 Ei, Joghurt mit
Früchten und Orangensaft
nur Käse : Aufpreis 1,50 €</i> | |

103. *Englisches Frühstück* 6,80€
 1 Tasse Kaffee,
 Ham & Eggs (Rührei mit Schinken^{4,8})
 und ein Brötchen mit Butter
- 104 *Französisches Frühstück* 6,80€
 . Cafe au lait, Buttercroissant
 und Konfitüre
105. *Lieblingsfrühstück für 2* 34,90€
 Kaffee oder Kaffeespezialitäten so viel Sie
 möchten,
 2 Gläser Prosecco, 2 Gläser Orangensaft
 4 Brötchen, Brot, 2 kl. Buttercroissant,
 Schinken, Käse, Salami^{2,4,8}, Lachs^{4,8},
 Konfitüre^{4,6}, Honig,
 Nutella, Rührei, und Joghurt mit Früchten
110. *Für eine dritte Person* 17.50€

Extras zum Frühstück

<i>3 Spiegeleier mit Bacon^{4,8} und dazu 1 Brötchen oder eine Scheibe Brot mit Butter</i>	<i>6,00€</i>
<i>1/2 Brötchen wahlweise belegt mit Käse^{4,6}, Schinken^{4,8}, Salami^{2,4,8}, Marmelade, Nutella oder Honig</i>	<i>2,50€ 2,80€</i>
<i>mit Serrano Schinken</i>	<i>2,80€</i>
<i>mit Lachs</i>	
<i>1 Brötchen</i>	<i>1,00€</i>
<i>1 Ei</i>	<i>1,50€</i>
<i>Joghurt natur</i>	<i>3,00€</i>
<i>Joghurt mit Früchten</i>	<i>3,80€</i>

*Auf Wunsch sind Änderungen der Kaffeespezialitäten in den
Frühstücksangeboten gegen Aufpreis möglich.*

Hausgemachte Suppen

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| <i>Tomatensuppe</i> | <i>6,00€</i> |
| <i>1. mit Creme-fraiche</i> | |
| <i>2. Käsesuppe mit Gehackten</i> | <i>6,90€</i> |
| <i>3. Gulaschsuppe</i> | <i>7,50€</i> |
| <i>Mit Paprika und Schmand</i> | |

4. *Chili con Carne*⁹ 8,50€
Gehacktes mit Kidneybohnen, Paprika und
Zwiebeln, sehr scharf

Zu allen Suppen servieren wir frisches Baguette

Vorspeisen

10. *Getoastetes Baguette mit Aioli* 5,50€
(Knoblauchmayonnaise hausgemacht)
11. *Spanischer Serrano Schinken*⁴ 9,90
mit Baguette und Butter €
und Balsamicocreme^{2,4,8}, dazu frisches
Baguette
12. *Tapas Teller* 13,50
mit Serrano Schinken⁴, Chorizo^{2,4,8} (Paprika-
Wurst), €
Salchichon^{2,4,8} (Salami), Spanischer
Schafskäse, Oliven, Baguette
und Butter

- | | |
|--|-------|
| 13. Tomaten Mozzarella | 11,50 |
| Mit frischem Basilikum, hausgemachtem
Balsamicodressing und frischem Baguette | € |

Baguettes

- | | |
|--|-----------|
| 21. Baguette mit Gurken,
Tomaten, hausgemachter
Remoulade grünem Salat und Käse ^{4,6}
überbacken | 6,50
€ |
| | 1,50 |
| + Salami | € |
| + Schinken | 1,50 |
| + Thunfisch / Zwiebeln | € |
| + Hähnchenbrustfilet und Ananas | 3,50 |
| + Peperoni / Hirtenkäse / Zwiebeln | € |
| + Lachs | 3,50 |
| | € |
| | 4,00 |
| | € |
| | 4,00 |
| | € |

Zusätzliche Extras gegen Aufpreis.

Schnitzel

30.	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salatbeilage	14,90€
	+ Röstzwiebeln und Spiegelei	3,00€
	+ Champignonrahmsauce	3,00€
	+ Pfefferrahmsauce	3,00€
	+ Paprika-Zwiebel-Sauce	4,00€
	+ Tomaten und Mozzarella	4,00€

Sie können zusätzlich alle Variationen auch als
Hähnchenschnitzel bekommen,
Wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

Salate

- | | | |
|-----|---|------------|
| 40 | <i>Kleiner gemischter Salat</i>
· <i>Mit Mais, Tomaten, Gurken, Kidneybohnen</i> | 6,00€ |
| 41. | <i>Großer Salatteller mit Thunfisch</i>
<i>Ei, Zwiebeln, Mais, Gurken, Tomaten,</i>
<i>Kidneybohnen</i> | 13,50
€ |
| 42 | <i>Großer Bauernsalat mit Oliven</i>
· <i>Peperoni, Hirtenkäse, Gurken, Zwiebeln,</i>
<i>Tomaten</i> | 13,50
€ |
| 43. | <i>Großer Salatteller mit Hähnchenbrustfilet</i>
<i>Mais, Tomaten, Gurken, Kidneybohnen</i> | 13,50
€ |
| 44 | <i>Großer Salatteller mit Räucherlachs,</i>
· <i>Mais, Tomaten, Gurken, Kidneybohnen</i> | 13,90
€ |

45. <i>Caesar's Salat,</i>	9,50€
<i>Romanasalat mit Parmesan , Croutons in</i>	
<i>Caesar's Dressing</i>	
<i>+ knusprigem Bacon</i>	2,00€
<i>+ Hähnchenbrust Tranchen</i>	
<i>+ 3 Scampi</i>	5,00€
	7,50€

Dressing: Sahne-Joghurt, French, hausgemachtes Essig-Öl.

Wir servieren zu allen Salaten frisches Baguette

Aus der Pfanne

51.	<i>Frische hausgemachte Reibepätzchen Mit Apfelmus</i>	8,90 €
52.	<i>Räucherlachs in einer feinen Sahne-Meerrettich- Sauce mit hausgemachten Reibepätzchen, Baguette und Salat</i>	13,50 €
53.	<i>„Heringstipp“ mit hausgemachten Bratkartoffeln, Zwiebeln und Speck, dazu servieren wir ofenfrisches Baguette</i>	13,50 €
54.	<i>Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse</i>	14,90 €
55.	<i>überbacken dazu Röstitaler und Salat</i>	14,90 €
	<i>Geschnetzeltes vom Schwein Mit Champignons, in einer Sahne- Rahmsauce Mit Röstitaler und Salatbeilage</i>	15,90 €
80.	<i>Folienkartoffel mit Butter</i>	6,50 €

	+ Kräuterbutter	1,50€
	+ Kräuterquark	2,00
	+ Sahnehering	€
		2,50€
81.		
82.	Nachos	
83.	+ Salsa Dipp	4,00
	+ Käse Dipp	€
		1,00€
		1,50€

Pasta

140	Spaghetti „Bolognese“	9,50€
	. Spaghetti mit Hackfleischsauce	
141.	Spaghetti „Garnelen“	14,50
	Spaghetti in einer frischen Tomatensauce	€
	mit Garnelen	
142	Spaghetti „Carbonara“	13,50
	. Spaghetti mit Speckwürfel in einer	€
	Sahnesauce mit Ei und Parmesan	

143	Penne „Arrabiata“	13,50
.	Penne in einer Tomatensauce mit schwarzen Oliven, Peperoni und Knoblauch	€
144	Penne „Lamäng“	13,50
.	Penne mit Hackfleischsauce, Zwiebeln und Hirtenkäse überbacken	€
145	Penne „Diavolo“	13,50
.	Penne mit Pilzen, Schinken und Paprika in einer pikanten Tomatensauce	€
146	Tortellini in einer Hackfleischsauce	13,50
.	mit Käse überbacken	€
147	Tortellini in Schinken-Sahnesauce	12,90
.		€

Pizza aus dem Steinofen

8020	Pizza „Margherita“ mit Tomatensauce und Käse ^{4,6}	8,50€
8021	Pizza „Salami“ Tomatensauce, Salami ^{4,8} und Käse ^{4,6}	9,90 €
8022	Pizza Napoletana Tomatensauce, Tomaten, Mozzarella ^{4,6} , frischer Basilikum und Grana Padano	10,40 €
8023	Pizza „Tuna“ mit Tomatensauce ^{5,7} , Thunfisch, Mais, roten Zwiebeln und Käse ^{4,6}	10,40 €
8024	Pizza „Waikiki“ mit Tomatensauce, saftigem Hinterkochschinken ^{4,8} , fruchtiger Ananas und Käse ^{4,6}	10,40 €
8025	Pizza Lucca mit Tomatensauce, saftigem Hinterschinken ^{4,8} , Salami ^{4,8} , frischen Champignons und Käse ^{4,6}	11,90 €
8026	Pizza Tigris mit Tomatensauce, orientalisch gewürztem Hähnchen, roten Zwiebeln, Tomaten, Gurkenscheiben, Joghurtdressing und Käse ^{4,6}	11,50 €

8027 *Pizza giardino vegetariano* 11,50
mit Tomatensauce, frischen Champignons,
Blattspinat, Broccoli-Röschen, Paprikastreifen,
Sonnentrockneten Tomaten, eingebackenen
Sonnenblumenkerne und Käse^{4,6} €

8028. *Pizza Mediterrana*
13,50€
mit Tomatensauce, Tomaten, Rucola,
Parmaschinken, Balsamico-Creme,
Gran Padano und Käse^{4,6}

8029. *Pizza Hot Scampi*
16,00€
mit Tomatensauce, Tomaten, Ingwer,
rote Zwiebeln, Knoblauch-Öl, Peperoni (scharf)
Garnelen und Käse⁴

Unsere Kinderkarte

184. „Vier kleine Zwerge“ 6,90
Vier Nürnberger Würstchen mit
Pommes Frites und Majo / Ketchup €

185.	„Indianer Teller“ Hähnchennuggets mit Ketchup oder Mayonaise, Pommes Frites	6,90 €
91.	Kinderportion Spaghetti mit Hackfleischsauce	6,90 €
92.	Kinderportion Tortellini in Schinken-Sahnesauce	6,90 €

*Unsere Kinderkarte ist nur
für Kinder bis 12 Jahre*

Currywurst

	<i>Riesen Gourmet-Lamäng-Currywurst</i>	6,50€
217.	<i>mit hausgemachter Currysauce</i>	
218.	<i>mit frischen, hausgemachten Pommes Frites</i>	3,00€
219.	<i>Frische, hausgemachte Pommes Frites</i>	5,00€
61.	<i>Pommes Frites</i>	4,00€
220.	<i>Portion Mayonaise⁹</i>	1,00€
221.	<i>Portion Ketchup</i>	1,00€

Der etwas andere Burger

	Riesen Burger mit paniertem Hähnchen,	14,90
236.	Gurken, Tomaten, Salat, Süß-Sauer-Sauce und Pommes Frites	€
237.	Lamäng Burger	16,90
	200g Black Angus Rindfleisch mit Gurken, Tomaten, Salat Hamburgersauce und Pommes Frites	€

Burger mit extra Käse 1,50 € Aufpreis

Flammkuchen

130.	<i>Der Klassiker</i>	9,50
	<i>Deftig mit Speck und Zwiebeln</i>	€
131.	<i>Der Mediterrane</i>	9,80
	<i>Herzhaft würzig mit Hirtenkäse, Peperoni und Oliven</i>	€
132	<i>Der Geheimnisvolle</i>	10,50
	<i>Raffiniert mit spanischem Serrano Schinken und Hirtenkäse</i>	€
134	<i>Der Spezielle</i>	11,50
.	<i>Köstlich mit Lachs, Spinat und Knoblauch</i>	€
135.	<i>Montado</i>	11,50
	<i>Dünner Brotteig mit hausgemachtem Dressing, Rucolasalat, Serrano Schinken und dünn gehobeltem Parmesan</i>	€
136	<i>Südländische</i>	
.	<i>Leicht mit Rucola, Tomaten und Mozzarella</i>	11,50
		€

Kuchenspezialitäten

332	Hausgemachte Waffel mit Puderzucker	3,30
.		€
333.	Waffel mit Sahne	4,00
		€
334	Waffel mit heißen Kirschen	4,20
.		€
335.	Waffel mit heißen Kirschen & Sahne	4,80
		€
336	Waffel mit Vanilleeis	4,50
.		€
337.	Waffel mit Vanilleeis & Sahne	5,00
		€
338.	Waffel mit heißen Kirschen & Vanilleeis	5,30
		€
339	Waffel mit heißen Kirschen, Vanilleeis & Sahne	5,80
.		€

340	Warmer Apfelstrudel	4,50
.		€
341	Apfelstrudel mit Sahne	5,20
.		€
342	Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,00
.		€
343	Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,50
.		€
34	Apfelstrudel mit Vanillesauce ⁶	6,00
4.		€
		1,00
	Portion Sahne	€

*Unsere aktuelle Kuchenauswahl aus eigener Konditorei
erfragen Sie bitte beim Personal*

*Informationen über Zutaten in
unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.*

*Preise verstehen sich inklusive
der zurzeit geltenden Mehrwertsteuer.*

1 Koffeinhaltig

2 mit Farbstoffen E127, E150a, E124, E120

*3 mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat,
Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin)*

*4 Mit Konservierungsstoffen Benzoesäuren, Sorbinsäuren,
Natriumnitrit, E 202, E 250, E251, E 252*

5 Brennwert in 100 ml = 0,8 kJ (0,18 kcal)

6 gefärbt mit Beta-Carotin

7 chininhaltig

8 Antioxidationsmittel Ascorbinsäure,

Natriumascorbat, E 300, E301, E316

*9 Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat,
Dinatriumguanylat, Dinatriuminosinat, E 621*

10 Taurin

*15 hergestellt unter Mitverwendung von
Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Sojaöl*



Soest Kungelmarkt 6

02921 - 76 72 83

www.lamaeng-brasserie.de

