

# Das Restaurant am Lütjensee

*Der Lütjensee* ist ein beliebtes Ausflugsziel in der Stormarnschen Schweiz. Das Gewässer mit Badequalität und die Umgebung bieten zahlreichen Tierarten eine natürliche Heimat. Wanderer und Naturfreunde finden ein ausgedehntes Netz an Wander- und Radwanderwegen vor.

*Das Restaurant Il Lago* im Zentrum der Stormarnschen Schweiz liegt direkt am See und bietet seinen Gästen neben einer guten deutschen auch eine mediterrane (bodenständige) Küche und steht seinen Gästen an sechs Tagen in der Woche ab 12.00 Uhr zur Verfügung.

*Das Restaurant am Lütjensee* bietet weiterhin die Ausrichtung von Festlichkeiten wie Familienfeiern, Hochzeiten, Konfirmationen, Geburtstagen, etc.

*Als Highlight* für Ihre private Hausparty empfiehlt sich das Restaurant mit seinem Team für einen Koch- und Servierservice, einschl. des entsprechenden Equipments in Ihren Räumlichkeiten.

*Die berühmte Lütjenseer Steinofen-Pizza*, Salate und Nudelgerichte sind auch im Außer-Haus-Verkauf erhältlich.

## ***Das Restaurant Il Lago***

wünscht Ihnen, Ihren Gästen, Familienangehörigen und Freunden einen entspannten und erholsamen Aufenthalt im Restaurant oder auf unserer Seeterrasse.

Für besondere Wünsche und Anregungen steht Ihnen der Küchenchef stets und gern zur Verfügung!

**Ihr freundliches Il Lago Team**

Il Lago GbR  
Joop Gondrie und Ingo Hamann · Seeredder 16 · 22952 Lütjensee  
Tel. 04154-70 111 · Fax 04154-98 96 44  
www.restaurant-il-lago.de · info@restaurant-il-lago.de

## Das Restaurant am Lütjensee

### Vorspeisen

Vorspeisenteller „Il Lago“ <i>eine Variation verschiedener, eingelegter Gemüse</i> 8,j	9,00 €
Verschiedene Tapas „Il Lago“ <i>Datteln im Speckmantel, Champignons, Shrimps in knusprigem Teig, Serano Schinken, Gambas im Teig, zwei Dips und Salat</i> j,a,b,c,4	10,50 €
Fischteller <i>mit Avocadosalat, Gambas und Jacobsmuscheln</i> b,j,c,1,4	14,00 €
Tomate Mozzarella <i>mit frischem Basilikum</i> 8,j,3,	7,50 €
Fünf Bruschette .a,3,	6,80 €

# Suppen

Tomatencremesuppe 8,	4.80 €
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen.8,b,	5,60 €
Curry-Mangosuppe mit Gambas 8,b,	7,50 €

*Zu allen Suppen servieren wir warmes Baguettebrot*

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Das Restaurant am Lütjensee

# Fleischgerichte

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salat und Bratkartoffeln.c,j,a.2,3,	19,00 €
---	---------

Irisches Rumpsteak <i>Mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln 8,2,3,j,</i>	21,50 €
Gegrilltes Lammfilet <i>auf Knoblauchspinat mit Rosmarinkartoffeln 8,i</i>	18,50 €
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce <i>mit grünen Bandnudeln 8,c,</i>	16,50 €
Putensteak „Mediterran“ <i>mit Zucchini, Paprika, Knoblauch und Rosmarinkartoffeln g,</i>	16,90 €
Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce, <i>Bratkartoffeln und Salatbeilage c,a,2,1,j,3,</i>	16,80 €

## Kleine Leckereien

Schlemmerplatte <i>Salami, Parmaschinken, Käse, Oliven mit Obstgarnitur und Baguettebrot.g,3,a,</i>	10,80 €
Gebackener Schafskäse <i>mit Kräutern, Oliven und Peperoni g,</i>	11,50 €
Blattspinat im Knoblauchrahm mit Käse überbacken, <i>dazu ofenfrisches Brot g,a,</i>	11,00 €

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

# Das Restaurant am Lütjensee

## Pizza

Pizza Margherita Tomatensauce, Käse 8,c,g,a,	7,00 €
Pizza Salami Tomatensauce, Salami, Käse 8,a,9,2,1,	8,50 €
Pizza Prosciuto Tomatensauce, Schinken, Käse 8,a,9,3,	8,90 €
Pizza Hawaii Tomatensauce, Schinken, Ananas, Käse 8,a,9,3,	8,90 €
Pizza Sicilliana Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln, Käse 8,a,9,	9,50 €
Pizza Vegetariana Tomatensauce, Spinat, Champignons, Käse, Tomaten 8,a,9,	9,50 €
Pizza Quattro Stagioni Tomatensauce, Schinken, Salami, Champignons, Oliven, Käse 8,a, 9,2,3,	9,80 €
Pizza Italiano Tomatensauce, Käse, Parma Schinken, Ruccola mit Parmesan 8,a,9,2,	12,50 €

Pizza Il Lago Tomatensauce, Scampi, Knoblauch, Ruccola, Käse 8,a,9,b.	13,50 €
Beilagen	1,20 €

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Das Restaurant am Lütjensee



Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

## **Das Restaurant am Lütjensee**

# Warme Getränke

Tasse Kaffee ☿,	2,20 €
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	2,20 €
Kännchen Kaffee ☿,	4,40 €
Cappuccino ☿,g,	2,70 €
Milchkaffee ☿,g,	3,40 €
Espresso ☿.	2,10 €
Latte Macchiato ☿,g,	3,20 €
Espresso doppelt ☿,	3,80 €
Becher Schokolade g,	3,40 €
Becher Schokolade mit Sahne ☿,	3,90 €
Glühwein	3,80 €
Rum Grog	3,80 €
Glühwein mit Schuss	5,20 €
Heiße Schokolade mit Rum 1	4,80 €
Großes Glas Tee	3,20 €

***Bitte wählen Sie aus unserem reichhaltigen Sortiment:***

Darjeeling Royal Second Flush - English Select Ceylon  
Assam Special Broken - Earl Grey Premium - Green Tea Sun Asian  
Green Tea Asian Superior - Rooibos Vanilla - Früchtetee Sommerbeeren,  
Vita Orange + 10 Vitamine



Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Das Restaurant am Lütjensee

### Aperitifs

Sandemann Sherry Dry	5 cl	3,80 €
Sandemann Sherry Medium	5 cl	3,80 €
Portwein Taylor's 2005	5 cl	4,60 €
Martini Bianco 5,	5 cl	3,60 €
Martini Rosso 5,	5 cl	3,60 €
Martini Extra Dry 5,	5 cl	3,60 €
Hugo 2,	0,2 l	5,90 €
Prosecco del Veneto	0,1 l	4,00 €
Pino Rosa Vino Frizzante Prosecco	0,1 l	4,00 €
Campari-Prosecco 1,	0,2 l	5,90 €
Campari-Orange 1,	0,2 l	5,90 €
Aperol Spritz 1,10,5,2,	0,2 l	5,90 €
Kir Royal	0,1 l	4,50 €

Sekt Orange	0,1 l	4,00 €
Bellini	0,1 l	4,50 €
Sekt auf Eis	0,2 l	6,50 €

## Cocktails

Fruchtcocktail alkoholfrei		4,60 €
Caipirinha alkoholfrei 1		4,60 €
Piña Colada <i>weisser Rum, Creme of Coconut, Ananassaft, Sahne g</i>		6,90 €
Caipirinha <i>Cachaça, Limetten, Crushed Ice, brauner Zucker</i>		6,90 €
Tequila Sunrise <i>Tequila, Zitronen- und Orangensaft, Grenadine 1,</i>		6,90 €

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Das Restaurant am Lütjensee

## Biere

**Bier vom Fasss**

Lübzer Pilsener a,	0,3 l	3,20 €
--------------------	-------	--------

Lübzer Pilsener a,	0,4 l	4,20 €
--------------------	-------	--------

Ducksteiner a,	0,3 l	4,20 €
----------------	-------	--------

Ducksteiner a,	0,5 l	5,80 €
----------------	-------	--------

Alsterwasser a,	0,3 l	3,20 €
-----------------	-------	--------

Alsterwasser a,	0,4 l	4,20 €
-----------------	-------	--------

### **Flaschenbier**

Hefe-Weißbier hell Erdinger a	0,5 l	4,20 €
-------------------------------	-------	--------

Hefe-Weißbier dunkel Erdinger a,	0,5 l	4,20 €
----------------------------------	-------	--------

Weißbier alkoholfrei Erdinger a,	0,5 l	4,20 €
----------------------------------	-------	--------

Jever alkoholfrei a,	0,33 l	3,20 €
----------------------	--------	--------

Vita Malz a,1,	0,33 l	2,80 €
----------------	--------	--------

# Das Restaurant am Lütjensee

## Offene Weine

### Weiss

Pinot Grigio del Veneto IGT, 2015	0,2 l	4,80 €
Cantina Sacchetto, Venetien, Italien <i>Jugendlich-frisch und fruchtig</i>	0,5 l	12,00 €
Weißburgunder QbA trocken 2015	0,2 l	4,40 €
Ralph Kirchner Pfalz, Deutschland <i>Aromen von Pfirsich, lebendig und frisch</i>	0,5 l	11,00 €
Grüner Veltliner Johann Topf, Kamptal, Österreich	0,2 l	4,80 €
<i>Süffig und saftig mit animierender Frische</i>	0,5 l	12,00 €
Grauburgunder QbA trocken Vulkanlöß, 2015	0,2 l	5,40 €
Weingut Martin Schmidt, Baden <i>Klar und feinsaftig, Aromen von reifen Äpfeln und Kräutern</i>	0,5 l	13,50 €

### Rosé

Blauer Portugieser Weißherbst QbA feinherb 2015	0,2 l	4,80 €
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz <i>Ausgewogen mit zarter Süsse und eleganter Säure</i>	0,5 l	12,00 €

### Rot

Maximo Tempranillo, 2015	0,2 l	4,60 €
Bodega Maximo, La Mancha, Spanien <i>Ein saftiger Wein mit achtmonatiger Barriquelagerung</i>	0,5 l	11,50 €
Nero D`Avola, 2015 Branciforti, Sizilien	0,2 l	5,80 €
Aromatische Noten von süßen Kirschen, Beeren und Vanille	0,5 l	14,50 €
Cabernet Sauvignon, 2014	0,2 l	4,80 €
MAN Vintners, Stellen Bosch, Südafrika Vollmundig, saftig, schöne Cassis Note	0,5 l	12,00 €
Weissweinschorle	0,2 l	4,20 €

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Das Restaurant am Lütjensee

### Rotweine

Reserve Speciale Merlot 2014 Gerard Bertrand, Languedoc, Frankreich <i>Konzentriert und seidig mit samtweichem Tannin</i>	0,75 l	19,90 €
Merlot Atrium, 2012 / Torres Spanien <i>Ein vollmundiger Wein mit rundem Abgang</i>	0,75 l	25,00 €
Escudo Rojo Cabernet-Carmènere, 2008 Baron Philippe de Rothschild, Maipo, Chile <i>Harmonisch weich mit einzigartiger Fülle von saftigen Beeren</i>	0,75 l	28,00 €

Chianti DOCG 2012 Fattoria Montellori, Toskana, Italien <i>Aromen von Brombeeren und Heidelbeeren</i>	0,75 l	28,00 €
Baron de Ley Reserva, 2004 Bodegas Baron de Ley, Rioja, Spanien <i>Vollmundig und sanft mit Aromen von Kirschen und Tabak</i>	0,75 l	31,90 €
Marchese Antinori Chianti Classico Riserva, 2001 Antinori, Toskana, Italien <i>Nur die besten Trauben landen in diesem Wein. Perfekt!</i>	0,75 l	52,50 €
Barolo DOCG Monfalletto, 2004 Cordero di Montezemolo, Piemont, Italien <i>Wunderschön ausbalanciert mit kraftvollem Körper</i>	0,75 l	62,00 €
Tignanello Toscana IGT, 2005 Antinori, Toskana, Italien <i>Ein Klassiker. Intensiv fruchtig und komplex in der Struktur</i>	0,75 l	88,90 €
Pinotage-Shiraz, 2014 Leopards Leap, Stellenbosch, Südafrika <i>Weich und voll, Pfeffer, Mokka und dunkle Beeren</i>	0,75 l	27,50 €
Jean Leon, 2002 / Cabernet Sauvignon <i>18 Monate im Eichenfass gereift!</i>	0,75 l	56,00 €

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Das Restaurant am Lütjensee

### Weißweine

Grauburgunder QbA trocken, Vulkanlöß, 2015 Weingut Martin Schmidt, Baden <i>Klar und feinsaftig, Aromen von reifen Äpfeln und Kräutern</i>	0,75 l	18,00 €
Riesling QbA trocken 'By the glas', 2015 Villa Huesgen, Mosel Deutschland <i>Glasklar mit kräuteriger Mineralität</i>	0,75 l	16,90 €
Sauvignon Blanc 'Constantia', 2016 Buitenverwachting, Constantia, Südafrika <i>Geradlinig und mineralisch mit feinwürzigem Nachhall</i>	0,75 l	21,50 €
Tomaresca Chardonnay, 2015 Tomaresca, Apulien, Italien <i>Lebhaft und erfrischend mit einem Bouquet reifer Birnen</i>	0,75 l	21,50 €
Weißburgunder QbA trocken, 2015 Ralph Kirchner Pfalz <i>Aromen von Pfirsich, lebendig und frisch</i>	0,75 l	16,00 €

## Prosecco

Prosecco del Veneto	0,1 l	4,00 €
Prosecco del Veneto	0,75 l	19,50 €
Pino Rosa Vino Frizzante Prosecco	0,1 l	4,00 €
Pino Rosa Vino Frizzante Prosecco	0,75 l	19,50 €
Cremant Brut Rosè, Louis Despas	0,75 l	29,00 €

## Champagner

Taittinger Brut Reserve	0,75 l	59,00 €
Taittinger Brut Prestige Rosè	0,75 l	62,00 €

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer



# Das Restaurant am Lütjensee

## Fisch und Krustentiere

Gebratene Lachsschnitte mit Kräuterbutter,  
*Blattspinat und Petersilienkartoffeln* (d; g; a) 19,00 €

Zanderfilet, gebraten an körniger Dijonsensauce  
*dazu Gemüse und Petersilienkartoffeln* (d; j; a) 18,90 €

Gambas „Il Lago“ in der Pfanne serviert  
*mit Gemüse; Kräutern und Knoblauch* (b) 21,00 €

Gambas, gebraten in Olivenöl,  
*mit Oliven, Pepperoni und frischem Knoblauch* (b) 18,90 €

Gambas, gebraten mit frischen Champignons  
*in feiner Pfefferbrandysauce* (b; g) 18,90 €

**Zu allen Gambagerichten servieren wir einen Blattsalat und Baguettbrot (a)**

## Dessert

Creme Brûlée (c,g)	6,80 €
Rote Grütze mit Vanilleeis (g,1)	
Zitronensorbet mit Minze auf Prosecco (g,1)	6,50 €
Käsevariation mit Feigensenf und Baguette (a,g,j,11,8,c)	8,90 €

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Das Restaurant am Lütjensee

### Liköre

Amaretto 5,	2 cl	2,80 €
Averna 1,	4 cl	4,00 €
Baileys 5,	4 cl	4,80 €
Ramazotti 5,	4 cl	4,00 €
Sambucca Molinari 1,	2 cl	2,80 €

Fernet Branca 5,	2 cl	2,80 €
Fernet Menta 5,	2 cl	2,80 €
Likör 43 1,	2 cl	3,10 €
Cointreau 5,	2 cl	2,80 €
Grand Marnier 1,5	2 cl	2,80 €
Pernod 1,5,	2 cl	3,20 €
Eierlikör Verporten c	2 cl	2,00 €
Hamfelder Oberförster	2 cl	2,80 €
Jägermeister	4 cl	2,80 €

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Das Restaurant am Lütjensee

# Salate

Großer gemischter Salat mit eingelegten Putenstreifen <i>und frischen Früchten, dazu Baguette</i> (a,i)	11,80 €
Großer gemischter Salat <i>mit gebackenen Calamari und Ajoli</i> (a,j,c,1,4)	10,90 €
Caesar-Salat <i>Römersalat mit Parmesan und Putenstreifen</i> (g,a)	11,80 €
Römersalat <i>mit Fischfilet und Sauerrahmdressing</i> (a,d,g,j)	13,50 €
Gemischter großer Salat mit Rindfleischstreifen, <i>Cherrytomaten und rote Zwiebeln</i> (j,a)	15,90 €
Kleiner gemischter Salat der Saison (a,j)	4,50 €

# Pasta

Spaghetti mit Cherrytomaten „Il Lago“ (a)	11,00 €
Spaghetti mit Gambas und Ruccola (a,b)	14,50 €
Taglarini mit Flußkrebse und Tomatensahnesauce (a,b,g)	13,90 €
Penne scharf mit Gemüse, in Tomatensahnesauce (a,g)	12,00 €
Penne in Olivenöl mit Knoblauch, <i>gebratenem Gemüse, Peperoni und Kräutern</i> (a)	11,50 €

Tortellini in Basilikumsahnesauce  
mit Schinkenstreifen (a,g,f)

11,50 €

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Das Restaurant am Lütjensee

### Kleine deftige Gerichte

Lütjenseer Bauernfrühstück

11,90 €

*Umlegt mit Gewürzgurken und Tomatenecken (c, g, 2, 3)*

Holsteiner Sauerfleisch

12,50 €

*mit knusprigen Bratkartoffeln und Salatgarnitur (g, c, 1, 4, 2, 3, j)*

Holsteiner Sülze mit knusprigen Bratkartoffeln

11,90 €

*und Remouladensauce (2, 3, j, c, 1, 4)*

Currywurst mit Pommes Frites,

7,90 €

*Ketchup und Mayonnaise (c, 1, 4, 3, j)*

### Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti „Pippi Langstrumpf“ 6,50 €  
*mit Tomatensauce (a, c, g)*

Zauberschnitzel „Harry Potter“ 8,50 €  
*kleines Putenschnitzel mit Pommes Frites (j, 4, a, c)*

Futter für den T-Rex 6,00 €  
*3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (c)*

Max & Moritz 6,50 €  
*2 Wiener Würstchen mit Pommes Frites (j, 4, 3)*

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Das Restaurant am Lütjensee

### Säfte

	0,2 l	2,70 €
Orangensaft	0,2 l	2,70 €
Apfelsaft	0,2 l	2,70 €
Traubensaft	0,2 l	2,70 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,70 €
Bananensaft	0,2 l	2,70 €

KiBa	0,2 l	2,70 €
Kirschsafft	0,2 l	2,70 €
Grapefruitsaft	0,2 l	2,70 €
Tomatensaft	0,2 l	2,70 €
Ananassaft	0,2 l	2,70 €

## Erfrischende Getränke

Selters	0,25 l	2,30 €
Selters	0,75 l	5,80 €

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi 1,3,4,9,	0,3 l	3,20 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi 1,3,4,9,	0,4 l	3,90 €

Saftschorle	0,3 l	3,20 €
Saftschorle	0,4 l	3,90 €

Schweppes Bitter Lemon 10,3	0,2 l	2,60 €
Schweppes Tonic Water / Soda 10	0,2 l	2,60 €
Schweppes Ginger Ale 1	0,2 l	2,60 €

### **Bio Limonaden, naturtrüb**

Zitronenlimo & Ingwer	0,33 l	3,50 €
Zitronenlimo	0,33 l	3,50 €
Orangenlimonade	0,33 l	3,50 €
Rhabarberschorle	0,33 l	3,50 €
Fassbrause, Zitrone a	0,33 l	3,30 €

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer