

IL LAGO

R E S T A U R A N T



IL LAGO

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 Seeterasse.

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

Ihr freundliches Il Lago Team

Ingo

Vorspeisen

Verschiedene Tapas „Il Lago“

Datteln im Speckmantel, Champignons, Shrimps in knusprigem Teig, Serrano Schinken, Gambas im Teig, Ajoli Dip und Salat

j,a,b,c,4

10,50 €

Avocadosalat

mit gebratenen Gambas, Salat und Ajoli Dip

b,i,c,1,4

14,50 €

Tomate mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum

8,i,3

9,50 €

Bruschette.

a,3,

7,00 €

Suppen

Tomatencremesuppe

8,

5,50€

Curry-Mangosuppe

mit Gambas

8,b,

7,50 €

Zu allen Suppen servieren wir warmes Baguettebrot

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Salate

Großer gemischter Salat
mit eingelegten Putenstreifen
und frischen Früchten, dazu Baguette
(a,i)

14,50 €

Caesar-Salat
Römersalat mit Parmesan und Putenstreifen
(g,a)

14,50 €

Gemischter großer Salat mit Rindfleischstreifen,
Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Nüssen und Parmesan
(j,a)

16,90 €

Kleiner gemischter Salat der Saison
(a,i)

5,50 €

Zu allen Salaten servieren wir warmes Baguettebrot

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Pasta

Spaghetti
mit Gambas und Ruccola
(a,b)

14,50 €

Penne
in Olivenöl mit Knoblauch, gebratenem Gemüse, Peperoni und Kräutern
(a)

12,50 €

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

12,50 €

Heischgerichte

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Salat und Bratkartoffeln.

c,i,a,2,3

21,00 €

Irishes Rumpsteak
Mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

8,2,3,j

26,50 €

Gegrilltes Lammfilet
auf Knoblauchspinat mit Rosmarinkartoffeln

8,i

19,00 €

Putensteak „Mediterran“
mit Zucchini, Paprika, Knoblauch und Rosmarinkartoffeln

g

18,50 €

Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
Bratkartoffeln und Salatbeilage

c,a,2,1,j,3

17,00 €

~~Kleine Leckereien~~

Gebackener Schafskäse
mit Kräutern, Oliven und Peperoni
g

11,50 €

Blattspinat im Knoblauchrahm
mit Käse überbacken, dazu ofenfrisches Brot
g,a

11,50 €

~~Fisch und Krustentiere~~

Zanderfilet
mit Butter, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln
(d; j; a)

20,50 €

Gambas, gebraten in Olivenöl
mit Oliven, Peperoni, frischem Knoblauch und Baguette
(b)

18,90 €

Pizza

Pizza Margherita

Tomatensauce, Käse

8,c,g,a

7,50 €

Pizza Salame

Tomatensauce, Salame, Käse

8,a,9,2,1,

9,50 €

Pizza Prosciutto

Tomatensauce, Schinken, Käse

8,a,9,3,

9,50 €

Pizza Hawaii

Tomatensauce, Schinken, Ananas, Käse

8,a,9,3,

9,50 €

Pizza Siciliana

Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln, Käse

8,a,9,

10,50 €

Pizza Vegetariana

Tomatensauce, Spinat, Champignons, Käse, Tomaten
8,a,9,

10,50 €

Pizza Quattro Stagioni

Tomatensauce, Schinken, Salami, Champignons, Oliven, Käse
8,a,9,2,3,

10,50 €

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.

14,00 €

Beilagen

1,20 €

~~Kleine deftige Gerichte~~

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

12,90 €

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

13,50 €

Holsteiner Sülze
mit knusprigen Bratkartoffeln
und Remouladensauce
(2, 3, j, c, 1, 4)

13,00€

Currywurst mit Pommes Frites,
Ketchup und Mayonnaise
(c, 1, 4, 3, j)

8,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti „Pippi Langstrumpf“
mit Tomatensauce

(a, c, g)

6,50 €

Zauberschnitzel „Harry Potter“
kleines Putenschnitzel mit Pommes Frites

(j, 4, a, c)

8,50 €

Futter für den T-Rex
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

(c)

6,00 €

Dessert

Crème Brûlée

(c,g)

7,00 €

Panna Cotta

mit Himbeermark

(g,l)

8,50 €

Zitronensorbet

mit Minze auf Prosecco

(g,l)

7,00 €



Säfte

Orangensaft
0,2 | 2,90 €

Apfelsaft
0,2 | 2,90 €

Traubensaft
0,2 | 2,90 €

Johannisbeersaft
0,2 | 2,90 €

Bananensaft
0,2 | 2,90 €

KiBa
0,2 | 2,90 €

Kirschsaff
0,2 | 2,90 €

Grapefruitsaft
0,2 | 2,90 €

Tomatensaft
0,2 | 2,90 €

Ananassaft
0,2 | 2,90 €

Rhabarber
0,2 | 2,90 €

Erfrischende Getränke

Selters

0,25 | 2,50 €

0,75 | 6,50 €

Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix,
Coca Cola Zero, Coca Cola Light

1.3.4.9.

0,33 | 3,50 €

Saftschorle

0,3 | 3,50 €

0,4 | 4,00 €

Schweppes Bitter Lemon

10,3

0,2 | 2,80 €

Schweppes Tonic Water / Soda

10

0,2 | 2,80 €

Schweppes Ginger Ale

1

0,2 | 2,80 €

Bio Limonaden Proviant, naturtrüb

Zitronen/ & Ingwerlimonade

0,33 | 3,80 €

Zitronenlimonade

0,33 | 3,80 €

Orangenlimonade

0,33 | 3,80 €

Rhabarberlimonade

0,33 | 3,80 €

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Biere vom Fass

Lübzer Pilsener

a,
0,3 | 3,40 €

Lübzer Pilsener

a,
0,4 | 4,20 €

Ducksteiner

a,
0,3 | 4,20 €

Ducksteiner

a,
0,5 | 5,80 €

Alsterwasser

a,
0,3 | 3,40 €
0,4 | 4,20 €

Flaschenbier

Hefe-Weißbier hell Erdinger

a,
0,5 l 4,90 €

Hefe-Weißbier dunkel Erdinger

a,
0,5 l 4,90 €

Weißbier alkoholfrei Erdinger

a,
0,5 l 4,90 €

Jever alkoholfrei

a,
0,33 l 3,50 €

Vita Malz

a,l,
0,33 l 3,50 €



Weiss

Pinot Grigio del Veneto IGT, 2020

Cantina Sacchetto, Venetien, Italien

Jugendlich-frisch und fruchtig

0,2 | 5,40 €

0,5 | 13,50 €

Weißburgunder QbA trocken 2020

Ralph Kirchner Pfalz, Deutschland

Aromen von Pfirsich, lebendig und frisch

0,2 | 5,60 €

0,5 | 14,50 €

Riesling Feinherb 2019

Frisch und würzig in Duft saftig und fruchtig

0,2 | 6,00 €

0,5 | 15,00 €

Grauburgunder QbA trocken Vulkanlöb, 2020

Weingut Martin Schmidt, Baden

Klar und feinsaftig, Aromen von reifen Äpfeln und Kräutern

0,2 | 6,00 €

0,5 | 15,00 €

Rosé

Blauer Portugieser Weißherbst QbA feinherb 2019

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Ausgewogen mit zarter Süsse und eleganter Säure

0,2 | 5,60 €
0,5 | 14,50 €

Rot

Néprica Tormaresca Primitivo 2018

Weingut Prodotto, Italien

Duftet nach roten Früchten, weich, aber robuste Struktur

0,2 | 6,80 €
0,5 | 17,00 €

Nero D`Avola, 2019 Branciforti, Sizilien

Aromatische Noten von süßen Kirschen, Beeren und Vanille

0,2 | 6,40 €
0,5 | 16,00 €

Cabernet Sauvignon, 2019

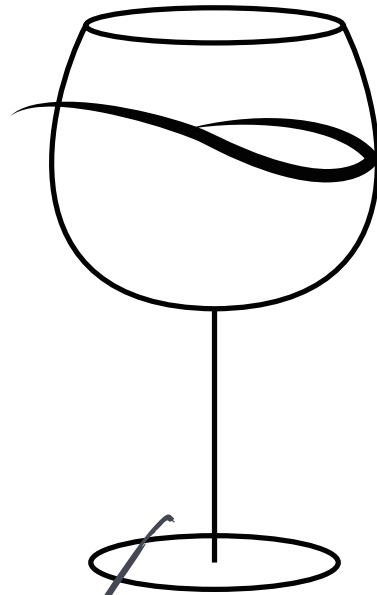
MAN Vintners, Stellen Bosch, Südafrika

Vollmundig, saftig, schöne Cassis Note

0,2 | 5,60 €
0,5 | 14,50 €

Weiss / Rotweinschorle

0,2 | 4,80 €



Weiss weine

Grauburgunder QbA

trocken, Vulkanlöß, 2016

Weingut Martin Schmidt, Baden

Klar und feinsaftig, Aromen von reifen Äpfeln und Kräutern

0,75 l 23,00 €

Riesling Kallfelz 2020

Kallfelz, Mosel Deutschland

Frisch und würzig

1 l 29,00 €

Sauvignon Blanc 'Constantia', 2020

Buitenverwaching, Constantia, Südafrika

Geradlinig und mineralisch mit feiwürzigem Nachhall

0,75 l 26,00 €

Tomaresca Chardonnay, 2020

Tomaresca, Apulien, Italien

Lebhaft und erfrischend mit einem Bouquet reifer Birnen

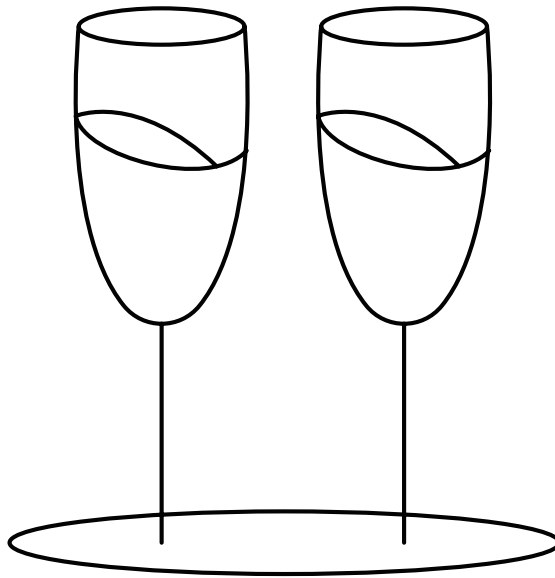
0,75 l 24,00 €

Weißburgunder QbA trocken, 2020

Ralph Kirchner Pfalz

Aromen von Pfirsich, lebendig und frisch

0,75 l 21,50 €



Prosecco

Prosecco del Veneto

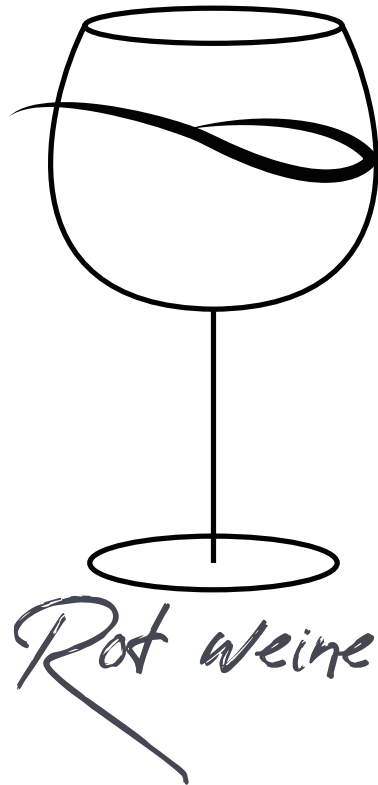
0,1 | 4,50 €

Prosecco del Veneto

0,75 | 28,00 €

Cremant Brut Rosè, Louis Despas

0,75 | 35,00 €



Reserve Speciale Merlot 2014

Gerard Bertrand, Languedoc, Frankreich
Konzentriert und seidig mit samtweichem Tannin

0,75 l 21,50 €

Merlot Atrium, 2012

Torres Spanien
Ein vollmundiger Wein mit rundem Abgang

0,75 l 25,00 €

Escudo Rojo Cabernet-Carmènere, 2008

Baron Philippe de Rothschild, Maipo, Chile
Harmonisch weich mit einzigartiger Fülle von saftigen Beeren

0,75 l 28,00 €

Chianti DOCG 2012

Fattoria Montellori, Toskana, Italien
Aromen von Brombeeren und Heidelbeeren

0,75 l 28,00 €

Baron de Ley Reserva, 2004

Bodegas Baron de Ley, Rioja, Spanien
Vollmundig und sanft mit Aromen von Kirschen und Tabak

0,75 l 35,00 €

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva, 2001

Antinori, Toskana, Italien
Nur die besten Trauben landen in diesem Wein. Perfekt!

0,75 l 52,50 €

Barolo DOCG Monfalletto, 2004

Cordero di Montezemolo, Piemont, Italien
Wunderschön ausbalanciert mit kraftvollem Körper

0,75 l 62,00 €

Tignanello Toscana IGT

Antinori, Toskana, Italien
Ein Klassiker. Intensiv fruchtig und komplex in der Struktur

0,75 l 95,00 €

Pinotage-Shiraz, 2014

Leopards Leap, Stellenbosch, Südafrika
Weich und voll, Pfeffer, Mokka und dunkle Beeren

0,75 l 29,00 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee

9,

2,50 €

Tasse Kaffee, entkoffeiniert

2,50 €

Cappuccino

9,9,

3,80 €

Milchkaffee

9,9,

3,80 €

Espresso

9,

2,50 €

Latte Macchiato

9,9,

3,80 €

Espresso doppelt

9,

3,80 €

Becher Schokolade

g,

4,00 €

Becher Schokolade mit Sahne

g,

4,50 €

Glühwein

4,00 €

Rum Grog

4,50 €

Glühwein mit Schuss

5,50 €

Heiße Schokolade mit Rum

l

5,80 €

Großes Glas Tee

3,50 €

Bitte wählen Sie aus unserem reichhaltigen Sortiment:

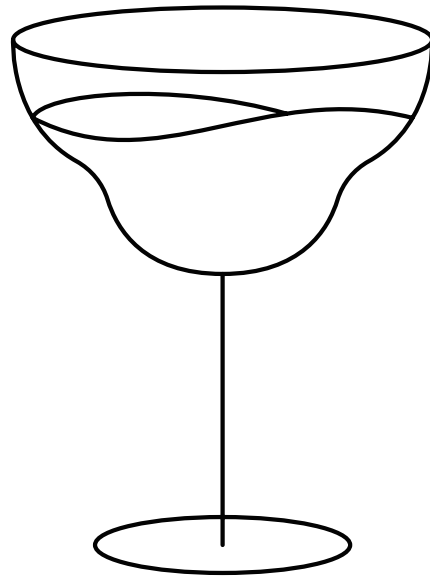
Darjeeling Royal Second Flush - English Select Ceylon

Assam Special Broken - Earl Grey Premium - Green Tea Sun Asian

Green Tea Asian Superior - Rooibos Vanilla - Früchtetee Sommerbeeren

Kaminfeuer - Alpenhüttenkräuter - Ingwer Orange Passion - Pfefferminzblätter.

Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer



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 6,50 €

Prosecco del Veneto
0,1 l 4,50 €

Campari-Prosecco 1,\
0,2 l 6,50 €

Campari-Orange 1,
0,2 l 6,50 €

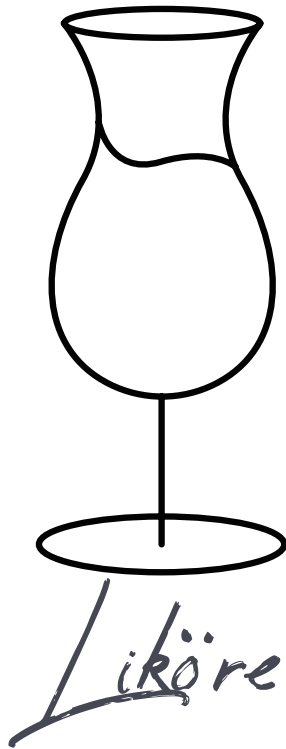
Aperol Spritz 1, 10,5.2,
0,2 l 5,90 €

Kir Royal
0,1 l 4,50 €

Sekt Orange
0,1 l 4,20 €

Bellini
0,1 l 4,50 €

Sekt auf Eis
0,2 l 6,50 €



Amaretto 5,
2 cl 2,80 €

Averna 1,
4 cl 4,00 €

Baileys 5,
4 cl 4,80 €

Ramazotti 5,
4 cl 4,00 €

Sambuca 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 3,20 €

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 3,00 €

Jägermeister
4 cl 2,80 €

KENNZEICHNUNG FÜR ALLERGENE LEBENSMITTELZUTAGEN

In unseren Speisen sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten (sh. hierzu die jeweilige Kennzeichnung der einzelnen Gerichte):

- 1) mit Farbstoff
 - 2) mit Konservierungsstoff
 - 3) mit Antioxidationsmittel
 - 4) mit Geschmacksverstärker
 - 5) geschwefelt
 - 6) geschwärzt
 - 7) mit Phosphat
 - 8) mit Milcheiweiß
 - 9) koffeinhaltig
 - 10) chininhaltig
 - 11) gewachst
 - 12) mit Taurin
 - 13) enthält eine Phenylalaninquelle
-
- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)
 - b) Krebstiere (Garnelen, Krabben)
 - c) Eier
 - d) Fische
 - e) Erdnüsse
 - f) Soja
 - g) Milch
 - h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss)
 - i) Sellerie
 - j) Senf
 - k) Sesam
 - l) Schwefeldioxid
 - m) Lupinen
 - n) Weichtiere (Muscheln, Schnecken)

