

LX

Fine dining
& Champagne

Willkommen bei LX Fine Dining & Champagne!

Wir bieten Ihnen ein besonderes Dinner-Erlebnis, bei dem Sie zeitgemäße Qualitätsgerichte mit einer Vielzahl frischer Zutaten genießen können. Wir sind stolz auf die Leidenschaft, den Enthusiasmus und die Kunstfertigkeit, mit der die Gerichte zubereitet und serviert werden. Unser Personal berät Sie gern über vorzügliche passende Weine oder Champagner.

Schaumweine

Glas / Flasche

MVSA, Cava 0.0 **5.7 - 35**

Brut, Spanien

Appalina Sparkling Rosé **4.2 - 21.5**

Deutschland

Café de Paris **5.5 - 32**

Blanc de Blancs Brut, Frankreich

Café de Paris, Rosé **5.9 - 34**

Frankreich

Champagner

Glas / Flasche

Castelnau Brut **11.5 - 65**

Castelnau Brut Demi 0.375L **39.5**

Castelnau Extra Brut **69.5**

Castelnau Rosé **77.5**

Castelnau Brut Millésimé 2006 **125**

Castelnau Blanc de Blancs Millésimé 2006 **155**

Castelnau Hors Categorie, special cuvée **215**

Vorspeisen

Austern nach klassischer Art (pro Stück) 4.5

Creuse-Austern | Rotweinessig | Schalotten | Zitrone

Austern auf orientalische Art (pro Stück) 4.5

Creuse Austern auf orientalische Art | Ingwer | Knoblauch | Roter Pfeffer

Lauch und Trüffel (V) 12.5

Lauch | Trüffel | Parmesan | Eryngii

Hummersuppe 12.5

Sahne | Krebse | Frühlingszwiebel

Geräucherter Lachs 13.5

Whisky | Rote Bete | Ingwer | Curry | Violette Kartoffel | Kresse

Steak-Tartar 13.5

Irishes Rindertatar | Parmesan | Olivenöl | Wachtelei

Pata negra 16.5

Pata negra Schinken | Melone | Ricotta | Olivenöl

Special

Chef's Taste

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne mehr Informationen über die heutige Spezialität.

Hauptgerichte

Tomatenrisotto (V) 15.5

Coeur de Boeuf-Tomate | Ricotta | Erbse | Parmesan

Huhn Supreme 19

Thai-Curry | Kokosnuss | Bok Choi | Edamame | Basmati

Lammfilet 26

Erbsen | Spargel | Pommes Dauphine | Lammsöße

Sole und Gamba 39.5

Antiboise | Musselin-Kartoffel | Hummersauce

Eigene grillgerichte

Forelle 22.5

Brokkoli | Pistazie | Beurre blanc | Padron-Pfeffer | Tagliatelle

Tagliatelle und Hummer 39.5

Tagliatelle | Hummersauce | Queller | Fenchel | Estragonbutter

Tournedos 41.5

Pont neuf | Fenchel | Padron-Pfeffer | Erbsen | Hollandaise

Fleisch des Tages 22.5

Von unseren Köchen speziell ausgewählt und mit Sorgfalt zubereitet

Beilagen

Vervollständigen Sie Ihr Gericht mit folgenden Beilagen: 4.5

Saisongemüse, Pommes oder Süßkartoffelpommes

MENU DE CHAMPAGNE

Vorspeise

Geräucherter Lachs

Whisky | Rote Bete | Ingwer | Curry | Violette Kartoffel | Kresse

ODER

Lauch und Trüffel (V)

Lauch | Trüffel | Parmesan | Eryngii

Hauptgericht

Forelle

Brokkoli | Pistazie | Beurre blanc | Padron-Pfeffer | Tagliatelle

ODER

Huhn Supreme

Thai-Curry | Kokosnuss | Bok Choi | Edamame | Basmati

Dessert

Crème brûlée

Vanille | Rote Früchte | Sorbet

Eierlikör-Dessert

Vanilleeis | Schokolade | Eierlikör | Passionsfrucht | Creme

3-Gang-Menü inklusive einer Beilage 39,50

Champagner-Vorschläge 29, 0.0 Champagner-Vorschläge 17

Dessert

Schokoladen-Cannelloni 10.5
Schokoladenmousse | Yuzu | Pistazie

Eierlikör-Dessert 7.5
Vanilleeis | Schokolade | Eierlikör | Passionsfrucht | Creme

Crème brûlée 9.5
Vanille | Rote Früchte | Sorbet

Dessertweine

Château Grand-Jauga Sauternes 8.1
M. Chapoutier Muscat de Beaumes de Venise 8.1
Port Ruby 4.2
Williams & Humbert Tenido Pedro Ximenez 6.9

Besondere kaffeesorten

French coffee 8.5
Irish Coffee 8.5
Italian Coffee 8.5
Spanish Coffee 8.5

Digestif

Amaretto 5.6
Baileys 5.6
Limoncello 5.6
Highland Park 10 YO 9.4
Bowmore 12 YO 10
Dalmore 12 YO 11.5
Macallan Double Cask 12 YO 15
Glenfiddich 15 years 14
Remy Martin XO 27.5
Courvoisier VSOP 10
Calvados 6.6
Cointreau 6.4
DOM Bénédictine 6
Drambuie 5.7

*Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Unsere Kellner erzählen Ihnen gerne mehr.
* Holland Casino setzt sich für den Tierschutz ein und entscheidet sich daher für Produkte, bei denen
Tiere nicht unnötig leiden. (V) = Vegetarier*