

# *Lignante's*

RESTAURANT&CATERING



## *Speisen & Getränke*

Marco Lignante | Bahnhofstraße 18 | 32584 Löhne  
Telefon 05732 - 68 19 356 | E-Mail [info@lignantes.de](mailto:info@lignantes.de)  
[www.restaurant-lignante.de](http://www.restaurant-lignante.de)

# Lignante`s

RESTAURANT&CATERING

*Herzlich Willkommen!*

## *Restaurant*

Setzen Sie auf Qualität aus Erfahrung.

Wir stehen für gastronomische Dienstleistungen mit höchsten Ansprüchen und erfreuen unsere Gäste seit langen Jahren sowohl mit klassischen als auch mit frischen Ideen.



## *Catering & Feierlichkeiten*

Mehr als nur Essen und Trinken:  
Wir sorgen dafür, dass unsere Gäste zufrieden sind.

Unser **Außer-Haus-Service** bietet alle Möglichkeiten – ob das leckere Menü für die Feier Zuhause oder der Komplettservice für Ihre Veranstaltung – wir setzen Ihre individuellen Wünsche um.

Mit unserem **Cateringservice** machen wir auch Ihre Hochzeit oder Familienfeier zu einem gelungenen und wunderbaren Ereignis. Sprechen Sie uns gerne an.





## *Appetitanreger*

<b>Gemischte Antipastiplatte</b> von allem etwas	<b>15,0</b>
<b>Warmer Ziegenkäse</b> unter einer Pistazien-Honigkruste auf Rote Bete Carpaccio	<b>12,0</b>
<b>Mariniertes Carpaccio</b> vom Angus Rind mit Parmesan und Rucola	<b>15,0</b>
<b>Dreierlei Bruschetta</b>	<b>12,0</b>
<b>Vitello Tonnato</b>	<b>15,0</b>
<b>Warmes Carpaccio von Bresaola</b> mariniert mit feinem Olivenöl, Limettensaft und geriebenem Schafskäse	<b>15,0</b>

## *Vitamin B*

<b>Salatkomposition</b> mit in Blütenhonig & Tandoori marinierten Poulardenbrustscheiben, garniert mit frischer Mango, serviert mit Ciabatta	<b>18,5</b>
<b>Salatvariation</b> mit gebratenen Rinderstreifen, Garnelen im Tempurateig, Avocado und Ziegenkäse, dazu Ciabattabrot	<b>21,0</b>



## *Tierlieb*

### **Risotto**

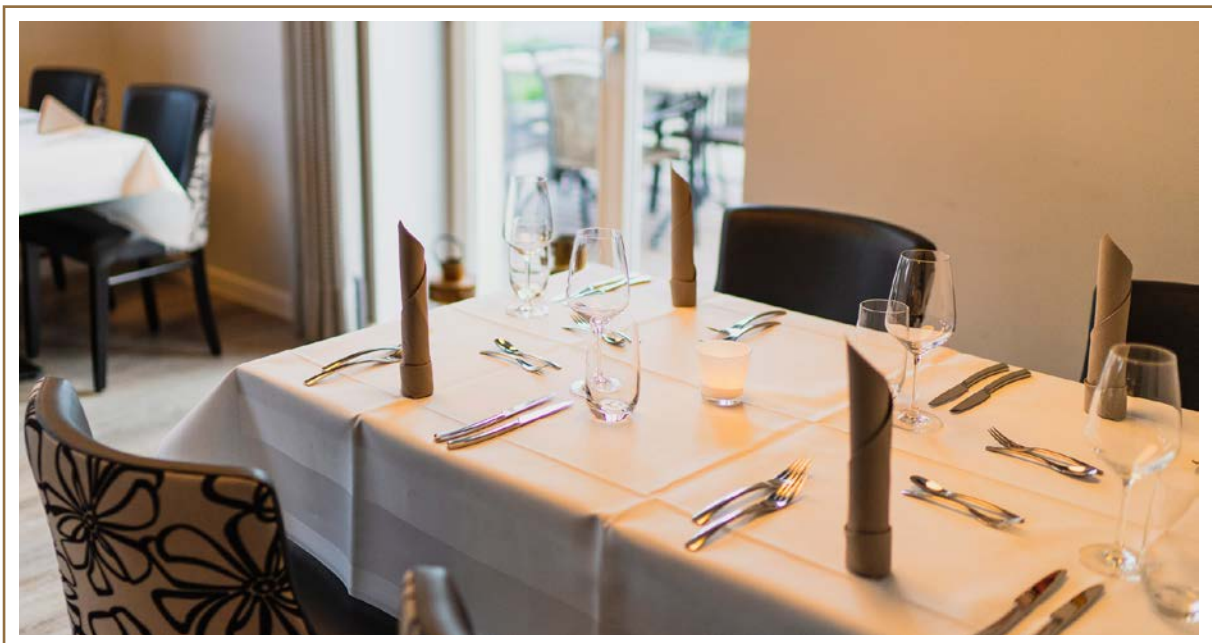
mit Roter Bete und geräuchertem Mozzarella,  
dazu Piccata von der Zucchini

**21,0**

### **Gefüllte Ravioli mit gebratenem Gemüse**

in Tomaten-Papayasugo und karamellisiertem Ziegenkäse

**20,0**







## *Hausgemachte Burger*

### **Lignante's Burger**

**18,0**

180g Rindfleisch mit Provolone überbacken, knackiger Salat, Bruschetta, geschmorten Rotweinzwiebeln und gebratenen Garnelen im hausgemachten Burger Bun, dazu Meersalzkartoffeln mit Trüffelmayonnaise

### **Bacon Burger**

**18,0**

180g Rindfleisch mit geräuchertem Mozzarella überbacken, knackiger Salat, Bacon Jam, Spiegelei und Guacamole im hausgemachten Burger Bun, dazu Meersalzkartoffeln mit Trüffelmayonnaise

### **Veggie Burger**

**18,0**

Gebroter Blumenkohl mit Ziegenkäse überbacken, knackiger Salat, Pistazienpesto und frischer Mango im hausgemachten Burger Bun, dazu Meersalzkartoffeln mit Trüffelmayonnaise

### **Mexico Burger**

**18,0**

180g Rindfleisch mit Cheddar-Käse überbacken, knackiger Salat, Chill con Carne, karamellisierte Tomaten und rote Zwiebeln im hausgemachten Burger Bun, dazu Meersalzkartoffeln mit Trüffelmayonnaise

### **Salm Burger**

**18,0**

Hausgeräuchertes Lachsfilet mit knackigem Blattspinat, und frischer Papaya im hausgemachten Burger Bun, dazu Meersalzkartoffeln mit Trüffelmayonnaise



## *Keine halben Sachen*

<b>Lignante's hausgemachte Tagliatelle</b> in Grappa flambierte Rinderstreifen und Garnelen, in Steinpilz-Olivenpesto	<b>24,5</b>
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> auf Lignante's hausgemachten Tagliatelle, mit gebratenem Gemüse und Chili in Gorgonzola-Basilikumsauce	<b>26,0</b>
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> unter einer Kartoffelkruste gebacken auf warmem Linsensalat an Walnuss-Pestoschaum	<b>26,0</b>
<b>Norweger-Lachsfilet in Tempurateig</b> auf schwarzen Spaghetti geschwenkt in Limonen-Safransauce, mit frischem Blattspinat und gebratener Papaya	<b>28,0</b>
<b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> im Parmaschinken-Rosmarinmantel, dazu gebratener Blumenkohl und Kartoffelgratin	<b>28,0</b>
<b>Schweinemedallions im Zwiebel-Senfmantel</b> an Feigensauce gereicht mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	<b>25,0</b>
<b>Rosa gebratener Lammrücken am Stück</b> unter einer Pistazien-Pecorinokruste an Barolo-Schalottensauce, dazu mediterranes gebratenes Gemüse & Kartoffelgratin	<b>29,0</b>



<b>In Parmesan-Salbeibutter geschwenkte Ravioli</b>	<b>32,0</b>
tranchiertes Entrecôte vom Angus Rind, dazu Avocado, Chili und confierten Marzanotomaten	
<b>Cordon bleu von der Poulardenbrust</b>	<b>26,0</b>
gefüllt mit Bresaola und geräuchertem Mozzarella, dazu Risotto mit frischem Blattspinat und gebratener Mango	
<b>Rosa gebratenes Kalbsteak</b>	<b>29,5</b>
mit Garnelen belegt und Gorgonzola überbacken, dazu Ratatouillegemüse und tomatisierte Gnocchi	
<b>Rumpsteak „Tandoori“</b>	<b>28,0</b>
mit Tandoori überbacken, mit einer Honig-Ziegenkäse-Kruste auf gebratenem mediterranen Gemüse serviert, mit Thymiankartoffeln	
<b>Rumpsteak „Schmorzwiebeln“</b>	<b>28,0</b>
mit tomatisierten Schmorzwiebeln, frischer Mango und grünem Madagaskar Pfeffer gereicht, mit Sesamkartoffeln	
<b>Rumpsteak Surf &amp; Turf</b>	<b>29,5</b>
mit gebratenen Garnelen im Baconmantel, dazu Ratatouillegemüse und Meersalzkartoffeln mit Trüffelmayonnaise	
<b>Gebratenes Filetsteak vom Angus Rind</b>	<b>35,0</b>
an Mascarpone-Pfeffersauce, dazu Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin grünem Madagaskar Pfeffer gereicht, mit Sesamkartoffeln	



## *Etwas für danach*

<b>Hausgemachte Mousse au chocolat</b> von weißer & dunkler Schokolade an Himbeer-Basilikumsauce	<b>8,5</b>
<b>Crème brûlée küsst Mango-Sorbet</b>	<b>8,5</b>
<b>Lignante's Dessertauswahl</b>	<b>12,0</b>





## Aperitif

<b>Aperol Sprizz</b> <sup>1,8</sup>	0,2 l	8,0
<b>Prosecco</b>	0,1 l	3,5
<b>Prosecco Limoncello</b>	0,2 l	8,0
<b>„Hugo“</b> Prosecco mit Holunderblütensaft	0,2 l	8,0
<b>Granatapfel Sprizz</b>	0,2 l	8,0
<b>Lillet mit Wild Berry</b>	0,2 l	8,0
<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	0,2 l	6,0
<b>Martini</b> Rosso oder Bianco	5 cl	4,5
<b>Malfy Gin Arancia</b> Italienischer Gin aromatisiert mit Thomas Henry Tonic	0,2 l	9,5
<b>Malfy Gin Limone</b> Italienischer Gin aromatisiert mit Thomas Henry Tonic	0,2 l	9,5
<b>Malfy Gin Grapefruit</b> Italienischer Gin aromatisiert mit Thomas Henry Tonic	0,2 l	9,5



## *Biere vom Fass*

Warsteiner Premium	0,25 l	3,5
Warsteiner Premium	0,4 l	4,5
Herforder Pils	0,25 l	3,5
Herforder Pils	0,4l	4,5
König Ludwig dunkel	0,3 l	3,5
König Ludwig dunkel	0,5 l	5,5

## *Flaschenbiere*

Warsteiner Alkoholfrei	0,33 l	3,5
Warsteiner Alster Alkoholfrei	0,33 l	3,5
Frankenheimer Altbier	0,33 l	3,5
König Ludwig Weizenbier Hell	0,5 l	5,5
König Ludwig Weizenbier Hell Alkoholfrei	0,5 l	5,5



## Alkoholfreie Getränke

<b>Christinen Mineralwasser</b> perlig oder still	<b>0,25 l</b>	<b>2,5</b>
<b>Christinen Mineralwasser</b> perlig oder still	<b>0,75 l</b>	<b>6,5</b>
<b>Coca Cola, Coca Cola light</b> <sup>1, 3, 9, 10</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>3,0</b>
<b>Fanta, Sprite, Mezzo Mix</b> <sup>1, 3, 9, 10</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>3,0</b>
<b>Christinen Apfelschorle</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,0</b>
<b>Bitter Lemon, Ginger Ale</b> <sup>8</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>3,0</b>
<b>Apfel- oder Orangensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,0</b>
<b>Lignantes's Rhabarberschorle</b>	<b>0,3 l</b>	<b>6,0</b>
<b>Lignantes's Erdbeerschorle</b>	<b>0,3 l</b>	<b>6,0</b>
<b>Lignantes's Maracujaschorle</b>	<b>0,3 l</b>	<b>6,0</b>

## Kaffee & Tee

<b>Kaffee Crema</b>	<b>3,0</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,5</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,0</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,5</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>4,5</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,5</b>
<b>Tee</b>	<b>3,5</b>



## Rotweine

<b>Primitivo Puglia Soprano IGT</b> Soprano, Puglia, Italien / trocken mit einer natürlichen Süße und feinen Säuren	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>7,5</b> <b>26,0</b>
<b>San Marzano Talo Negroamaro</b> Cantine San Marzano, Apulien, Italien / Reife Kirschen, Pflaumen und Vanille	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>9,0</b> <b>33,0</b>
<b>Conte di Campiano Primitivo di Manduria Riserva</b> Conte di Campiano, Apulien, Italien / Beeren, Kakao, Vanille	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>9,0</b> <b>33,0</b>
<b>Lance Terre Siciliane Nero d`avola IGT</b> Cantine Paolini, Sizilien, Italien / intensives Kirscharoma gepaart von Maulbeeren, Kranbeeren und Himbeeren	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>7,5</b> <b>26,0</b>
<b>Rupestro Merlot Sangiovese IGP</b> Cardeto, Umbrien, Italien / junge Fruchtaromen von hellen Beeren, unbeschwert	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>8,0</b> <b>28,0</b>
<b>Valpolicella Classico Superiore DOC</b> Campagnola, Venetien, Italien / rubinrot, delikat, Mandeln, saftig	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>8,0</b> <b>28,0</b>
<b>Indio Montepulciano d`Abruzzo DOC</b> Cantina Bove, Abruzzen, Italien / reiche Aromen, vollreife Früchte, leichter Vanilleton	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>9,0</b> <b>35,0</b>

## Roséwein

<b>Bardolino Chiaretto Classico DOC</b> Campagnola, Venetien, Italien / duftig, delikat, leicht, elegant	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>7,5</b> <b>27,0</b>
---	--------------------------------	---------------------------



# Weißweine

<b>Pinot Grigio IGT-Biowein</b> Campagnola, Venetien, Italien/blumig, frisch, wenig Säure, mild	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>7,5</b> <b>27,0</b>
<b>Weißer Burgunder Qba trocken</b> Winzergenossenschaft Britzingen, Baden, Deutschland / kräftiges Gelb, weich im Trunk und fruchtig-fein	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>7,5</b> <b>27,0</b>
<b>Edda Bianco Salento IGP</b> Cantine San Marzano, Salento, Italien / Vanille, Gerösteten Mandeln, Holunderblüte	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>9,0</b> <b>33,0</b>
<b>Ca Dei Frati I Frati Lugana DOC</b> I Frati, Lombardei, Italien / Äpfel, Aprikosen, Birnen, Mandelnote	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>9,0</b> <b>35,0</b>
<b>Lugana Pansere DOC</b> Fraccaroli, Venetien, Italien / strohfarben mit Grünreflexen, Aromen von Zitrusfrüchten, frisch	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>9,0</b> <b>34,0</b>
<b>Riesling QBA trocken</b> Campagnola, Venetien, Italien / rubinrot, delikat, Mandeln, saftig	<b>0,20 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>7,5</b> <b>27,0</b>

# Digestiv

<b>Grappa Classica</b>	<b>3,5</b>
<b>Grappa die Moscato</b>	<b>4,0</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>4,0</b>
<b>Averna</b>	<b>4,0</b>
<b>Sambuca</b>	<b>3,0</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	<b>3,5</b>
<b>Malteser</b>	<b>3,5</b>
<b>Prinz Williamsbirne</b>	<b>5,0</b>

## Zusatzstoffe:

<sup>1</sup> mit Farbstoff

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>5</sup> geschwefelt

<sup>6</sup> geschwärzt

<sup>7</sup> mit Phosphat

<sup>8</sup> chininhaltig

<sup>9</sup> koffeinhaltig

<sup>10</sup> mit Süßungsmittel

<sup>11</sup> mit Nitrat

<sup>12</sup> mit Natripökelsalz

*Lignante's*

RESTAURANT&CATERING

