

Willkommen im Restaurant Laguna!

Am 01. April 2010 hat das Restaurant „Laguna“ im Bottrop-Vonderort eröffnet. Unser Anspruch ist es, Ihnen ein besonders Ambiente für eine kleine Auszeit im Alltag zu bieten.

Wir hoffen, mit der Auswahl unserer regionalen und mediterranen Speisen, sowie Getränken, Ihre Wünsche erfüllen zu können.

Entdecken Sie die Frische unserer Spezialitäten und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten und genussvollen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Ihr Laguna Team



Aperitifs

1. Sherry	5 cl	2,90 €
Dry, Medium Dry oder Cream		
2. Martini	5 cl	3,20 €
Bianco oder Rosso		
3. VW-Cocktail	5 cl	5,00 €
Vermouth & Williamsbirne		
4. Aperol Spritz	0,2l	5,00 €
5. Campari-Orange	5 cl	5,00 €
6. Hugo	0,2l	5,50 €
Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Mineralwasser		



Kalte Vorspeisen

- 10. Aioli Dip** (A,G,D,L) **6,50 €**
serviert mit Oliven, Sauergurken, milde Paprika und Brot
- 11. Tomaten-Mozarella** (G,M) **7,00 €**
mit frischem Basilikum
- 12. Dalmatinischer, luftgetrockneter Schinken „Pršut“** (A,K,D,F) **8,00 €**
mit Schafskäse, Oliven und Brot
- 13. Norwegisches Lachsfilet** (C,M,J) **9,50 €**
mit Dill-Senfsauce, Reibekuchen und frische Zwiebeln

Warme Vorspeisen

- 20. Panierter Schafskäse** (A,G,K,B,D) **8,90 €**
mit Toast und Butter
- 21. Camembert** (A,G,K,B,D) **8,90 €**
an Preiselbeeren serviert mit Toast und Butter
- 22. Weinbergschnecken** (A,K,N,D,M) **8,00 €**
mit Knoblauch, Sauce-Hollandaise und Käse überbacken, dazu Toast
- 23. Champignonköpfe** (A,E,G,M,N,D) **8,90 €**
gefüllt mit Shrimps oder Spinat, mit Sauce-Hollandaise
und Käse überbacken, serviert mit Toast

Suppen

- 30. Rinderkraftbrühe** (A,D,I,M) **4,00 €**
mit zartem Rindfleisch
- 31. Tomatensuppe** (G,D,M) **4,00 €**
mit Sahnehaube und Reis
- 32. Französische Zwiebelsuppe** (G,D,M) **4,90 €**
mit Croûtons und Käse überbacken
- 33. Gulaschsuppe** (D,M) **5,50 €**
mit Brot
- 40. Gemischter Salat** (J,M) **3,00 €**
Salat der Saison
- 41. Salat „Fitness“** (J,M) **10,90 €**
gemischter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen
und hausgemachtem Cocktaildressing
- 42. Adria-Salat** (M,E) **12,90 €**
Eisbergsalat, Feld Tomaten mit gebratenen Garnelen und einer
Knoblauch-Kräuter Vinaigrette
- 43. Salat-Mix mit Lachsstreifen** (C, G, J, I, M) **12,90 €**
gegrillter Lachsstreifen auf Salat der Saison
und Hausgemachtem Dressing.
- 44. Frittierte Tintenfischringe** (A,C,M,N) **12,90 €**
auf einem gemischtem Salat, Balsamico, Fetakäse, Reis
und gegrillte Gemüse

Salat

Vegetarisch

- 50. Bratkartoffeln mit Spiegeleiern** (A,M,J) **8,50 €**
dazu gemischter Salat
- 51. Tagliatelle** (A,G,D,M) **11,00 €**
in Tomatensauce mit Tomatenwürfel und Mozzarella überbacken
- 52. Grüne Bandnudeln** (C,G,M;E,I,D) **11,00 €**
mit Champignons-Sahnesauce, verschiedene Gemüse der Saison,
Champignons, Tomatenwürfel und Wildreis
- 53. Gnocchi an Käsesauce** (G,I,D) **11,00 €**
auf Blattspinat
- 54. Überbackener Gemüseteller** (2)(A,M,J) **12,00 €**
Verschiedene Gemüse der Saison, mit Champignons
und Sauce-Hollandaise überbacken
- 60. Feuergemüsepfanne** (L,M,D) **12,90 €**
gedünstete Gemüse, Olivenöl, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chilipaprika,
Champignons, Zucchini, Blumenkohl, Mais, Bohnen und dazu Wildreis
- 61. Curry-Gemüse** (L,M,D) **12,90 €**
verschiedene Gemüse in Kokosmilchcurry-Sauce und dazu Reis

Vegan

Fisch

70. Forelle „Blau oder Müllerin“ (C,G,J,M) **14,90 €**
mit Salzkartoffeln und grünem Salat

71. Rotbarschfilet (C,J,M,G) **14,90 €**
mit einer Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln und grüner Salat

72. Lachssteak (C,M,G,A) **16,90 €**
gegrillt, dazu Wildreis und Broccoli mit Sauce Hollandaise übergossen

73. Zanderfilet „Mediterrane Art“ (C,G,J,I,M) **16,90 €**
gebraten, dazu Salzkartoffeln, Blattspinat und gebratene Gemüse

74. Calamari (C,M,N) **16,90 €**
dazu Blattspinat, Knoblauch und Risotto



Toastgerichte

80. Westerwälder-Kröstchen (2)(A,B,D,F) **8,90 €**

kleines Schweineschnitzel auf Toast und Spiegelei

81. Damentoast (2)(A,D,M,J,F) **12,90 €**

Putensteak mit Obst, Sauce-Hollandaise und Käse überbacken

82. Herrentoast (2)(A,M,D,J,E) **13,90 €**

Schweinefilet mit Champions, Sauce-Hollandaise und Käse überbacken

83. Toast „Monaco“ (2)(A,M,D,J,E) **15,90 €**

Rumpsteak mit Tomaten, Champions, Zwiebeln, Sauce-Hollandaise und Käse überbacken

84. „Ragusa“ Toast (A,M,G,J) **16,90 €**

Rinderfilet mit Pfifferlingen, Sauce Bernaise und Käse überbacken



Pfannengerichte

- 90. Schnitzel „Wiener Art“** (A,M,G,D) **11,00 €**
mit Pommes frites und Salat
- 91. Jäger-, Pfeffer- oder Paprikaschnitzel** (A,G,I,M,D,J) **12,90 €**
mit Kroketten und Salat
- 92. Putengeschnetzeltes** (G,M,I,K) **13,90 €**
Putenfiletstreifen in feiner Sahne-Sauce mit Champignons,
dazu Butterreis und Salat
- 93. Knoblauchspitzen** (G,M,I,K) **17,90 €**
Schweine- und Putenfiletspitzen mit Champignon,
Knoblauch-Hollandaise-Sauce und Käse überbacken,
dazu Kroketten und Salat.
- 94. Schnitzel „Cordon Bleu“** (2)(A,D,G,M) **13,90 €**
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Salat
- 95. Mailänder Schnitzel** (A,G,M,D,J) **14,90 €**
Schnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken,
dazu Kroketten und Salat
- 96. Muckalica** (D,I,M) **14,90 €**
Schweinefilet spitzen, gedünstet mit Bohnen, Mais, Paprika und
Zwiebeln, dazu Butterreis und Salat
- 97. Schweinefilet „Istrien“** (I,G,M) **15,90 €**
Drei Medaillons, gedünstet mit Champignons und Zwiebeln,
dazu Rösti und Salat
- 98. Mexikanischer Feuertopf** (J,G,M) **18,90 €**
Filetspitzen in einer pikanten Tomatensauce (scharf),
gedünstet mit Paprika, Zwiebeln, Mais, saure Gurken und Mexico-Bohnen,
dazu Butterreis

Reise durch den Balkan

- 100. Cevapcici** (G,M,O) **10,90 €**
mit Pommes frites, Djuvecreis, rohen Zwiebeln, Ajvar und Salat
- 101. Leber „Holzfäller Art“** (G,M,D) **12,90 €**
mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln, Spiegelei und Salat
- 102. Putensteak** (A,M,G) **12,90 €**
gegrillt, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 103. Halb - halb** (G,M,D) **12,90 €**
gegrilltes Nackensteak und Cevapcici, dazu Djuvecreis, Pommes frites und Salat
- 104. Pljeskavica** (G,M,D) **13,90 €**
Hacksteak gefüllt- oder überbacken mit Fetakäse, dazu Pommes frites, Djuvecreis, und Salat
- 105. Putensteak Plus** (A,G,I,M,D,K) **13,90 €**
gegrillt, wählbar mit Sauce-Bernaise oder Curry- oder Pfeffersauce dazu Butterreis und Salat
- 106. Schweinefilet „Pfeffer“** (M,I,D) **16,90 €**
Drei Medaillons auf einer Pfeffer-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 107. Calvados-Teller** (G,M,I,A) **16,90 €**
Schweinemedallions an einer Calvados-Sauce, dazu Blumenkohl mit Sauce Hollandaise überbacken und Kroketten

108. Grillteller (G,M,D)

17,90 €

Cevapcici, Nackensteak, Putensteak, Rumpsteak,
rohe Zwiebeln, Ajvar, Pommes frites, Djuvecreis und Sala

109. Cordon Ruge (G,D,M)

18,90 €

Rumpsteak, gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes frites,
Djuvecreis und Salat

110. Black & White (A,I,M)

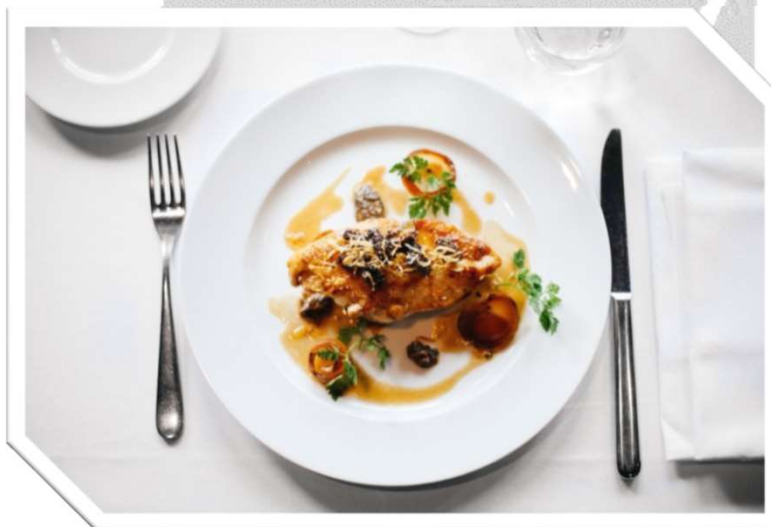
19,90 €

Schweinelendchen auf Sauce-Bernaise, Rinderfilet auf Pfeffersauce,
dazu Rösti und Broccoli

111. Lammrückensteak (G,J,D,M)

19,90 €

dazu Krokette, Prinzessbohnen mit Speck und Knoblauchsauce
überzogen



Steaks

120. Rumpsteak 200g	18,90 €
121. Rumpsteak 300g	25,90 €
122. Filetsteak 200g	20,90 €
123. Filetsteak 300g	28,90 €

Alle Steaks werden mit einem Salat serviert.
Falls von Ihnen nicht anders gewünscht, wird Ihr Steak medium gegrillt.

Beilagen und Saucen

130. Ketchup	0,50 €	142. Sauce Hollandaise (2)(M,A)	3,00 €
131. Mayonnaise	0,50 €	143. Sauce Bernaise (M)	3,00 €
132. Pommes frites (G,M)	3,00 €	144. Pfeffersauce (M,I,D)	3,00 €
133. Rösti (M)	3,00 €	145. Knoblauchsauce (M,G,D)	3,00 €
134. Bratkartoffeln (M)	3,00 €	146. Djuvecreis (M,I,D)	3,50 €
135. Kroketten (G,M)	3,00 €	147. Röstzwiebeln (M)	3,50 €
136. Blattspinat (M)	3,00 €	148. Jägersauce (M,I,D)	3,50 €
137. Gemüse (J,M,I)	3,00 €	149. Paprikasauce (M,I,D)	3,50 €
138. Broccoli (M)	3,00 €	150. Bohnen mit Speck (M)	4,00 €
139. Blumenkohl (M)	3,00 €	151. Folienkartoffel (M)	4,50 €
140. Butterreis (M)	3,00 €	mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	
141. Salzkartoffeln (M)	3,00 €		

Dessert

160. Gemischtes Eis (A,B,G) **4,00 €**
mit Sahne

161. Nuss-Becher (A,B,G,H) **4,50 €**
Vanille-, Nuss-Eis mit Haselnüsse,
Schokosauce und Sahne

162. Palačinke (A,B,G,D) **6,90 €**
Pfannkuchen, wahlweise mit Puderzucker / Eis / Nutella

Warme Getränke

170. Kaffee schwarz (9) **2,00 €**
frisch gebrüht aus
ganzen Bohnen

171. Cappuccino (9) **2,20 €**
original italienisch

172. Cappuccino Spezial (9) **2,50 €**
Cappuccino mit einem
Schuss Kakao

173. Café au lait (9) **2,20 €**
Kaffee mit heißer Milch

174. Latte Macchiato (9) **2,80 €**
Milchschaum mit
einem Schuss Espresso

175. Espresso (9) **2,00 €**
klein, schwarz & kräftig

176. Espresso Macchiato (9) **2,00 €**
Espresso mit einem
Schuss Milch

177. Kakaotraum **2,50 €**
sahnig aufgeschlagen

178. Schokokaffee (9) **2,30 €**
frischer Kaffee mit
einem Schuss Kakao

179. Tee **2,00 €**
diverse Sorten

Alkoholfreie Getränke

180. Apollinaris SELECTION	0,2l	2,00 €
181. Apollinaris VIO Stilleswasser	0,2l	2,00 €
182. Apollinaris SELECTION	0,75l	4,90 €
183. Apfelschorle	0,3l	2,50 €
184. Ginger Ale (1)	0,3l	2,50 €
185. Bitter Lemon (10)	0,3l	2,50 €
186. Tonic Watter	0,3l	2,50 €
187. Apfelsaft	0,3l	2,50 €
188. Orangensaft	0,3l	2,50 €
189. KiBa (Kirsch-Bananen-Saft)	0,3l	2,80 €
190. Coca Cola (1,3,9)	0,3l	2,30 €
191. Coca Cola Light (1,3,9,12)	0,3l	2,30 €
192. Coca Cola Zero	0,3l	2,30 €
193. Fanta (1,3)	0,3l	2,30 €
194. Sprite (1,3)	0,3l	2,30 €
195. Spezi (1,3,9)	0,3l	2,30 €
196. Maracuja-Schorle	0,3l	2,50 €

Hinweis auf Zusatzstoffe:

- 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) mit Süßungsmittel, 12) enthält Phenylalaninquelle,
- 13) gewachst, 14) mit Taurin,
- 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus genetisch verändertem Soja,
- 16) Mit Geschmacksverstärker, mit Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz,
- 17) mit Geschmacksverstärker Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel,
- 18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig,
- 19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel enthält eine Phenylalaninquelle.

Bier

200. Veltins Pils	03,l	2,50 €
201. Veltins Pils	0,5l	3,50 €
202. Veltins Pils Alkoholfrei	0,33l	2,50 €
203. Radler mit Sprit (1,3)	0,3l	2,50 €
204. Alster mit Fanta (1,3)	0,3l	2,50 €
205. Frankenheimer Alt	0,3l	2,50 €
206. Grevensteiner	0,33l	2,70 €
207. Maisel´s Weißbier	0,5l	3,90 €
208. Maisel´s Alkoholfrei	0,5l	3,90 €
209. Veltins Malz	0,33l	2,50 €
210. Fassbrause Zitrone	0,33l	3,50 €
211. Fassbrause Holunder	0,33l	3,50 €
212. Fassbrause Mango-Maracuja	0,33l	3,50 €

Spirituosen und Liqueur

220. Weizenkorn	2cl	2,00 €	229. Juliska	2cl	2,00 €
221. Vodka	2cl	2,20 €	230. Kruškovac	2cl	2,00 €
222. Ouzo	2cl	2,20 €	231. Grappa	2cl	2,50 €
223. Malteser	2cl	2,20 €	232. Williamsbirne	2cl	2,20 €
224. Jubiläums Aquavit	2cl	2,20 €	233. Fernet Branca	2cl	2,20 €
225. Linie	2cl	2,20 €	234. Baileys	2cl	2,20 €
226. Jägermeister	2cl	2,20 €	235. Sambuca	2cl	2,20 €
227. Pelinkovac	2cl	2,30 €	236. Ramazzotti	2cl	2,20 €
228. Šljivovic	2cl	2,00 €			

Weinbrand, Cognac, Whisky

240. Mariacron	2cl	2,20 €
241. Asbach Uralt	2cl	3,50 €
242. Jack Daniel´s	2cl	4,00 €
243. Johnnie Walker	2cl	4,00 €
244. Chivas Regal	2cl	4,50 €
245. Rémy Martin	2cl	5,00 €

Longdrinks

250. Asbach Uralt – Cola <small>(1,3,9)</small>		4,20 €
251. Vodka Lemon <small>(10)</small>		4,20 €
252. Whisky – Cola <small>(1,3,9)</small>		4,90 €

Sekt

260. Glas Sekt		4,00 €
261. Henkel Trocken	0,75l	20,50 €
262. Asti Cinzano	0,75l	20,90 €
263. Mum Dry	0,75l	19,50 €
264. Freixenet	0,75l	20,50 €

Weißwein

Wein

270. Graševina (5)	0,25l	5,50 €
feinfruchtig, harmonisch, trocken		
271. Laški Risling (5)	0,25l	5,50 €
kräftig und lieblich		
272. Pinot Grigio (5)	0,25l	6,00 €
erfrischend, wunderbare Fruchtnuancen, trocken		
273. Chardonnay (5)	0,25l	6,00 €
intensiv, trocken oder halbtrocken		

Rotwein

280. Pelješac (5)	0,25l	5,00 €
weich, samtige Fülle, halbtrocken		
281. Kadarka (5)	0,25l	5,00 €
mild, gehaltvoll, lieblich		
282. Plavac (5)	0,25l	5,50 €
feinherb, kernige Art, trocken		
283. Merlot (5)	0,25l	6,00 €
harmonisch fruchtvoll, trocken		
284. Dornfelder	0,25l	5,00 €
fruchtig, trocken oder halbtrocken		

Roséwein

290. Roséwein (5)	0,25l	5,00 €
fein, herb und elegant, trocken		
291. Roséwein (5)	0,25l	5,00 €
fein, herb und elegant, halbtrocken		

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

A



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

B



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

C



GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

D



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi

E



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

F



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink

G



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

H



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

I



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

J



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

K



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweiß, Fertiggerichte aller Art

L



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

M



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

N

*Das Laguna Team hofft,
dass Sie sich bei uns
wohlgeföhlt haben.*



Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, sprechen Sie uns bitte an.

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch und Donnerstag:
17:00 bis 22:00 Uhr

Freitag und Samstag:
17:00 bis 23:00 Uhr

Sonn- und Feiertage:
11:30 bis 15:00 Uhr
und
17:00 bis 21:00 Uhr

Montag und Dienstag sind Ruhetage.

Sie können unsere Räumlichkeiten für Ihre Feierlichkeiten aller Art auch reservieren.

Trauerfeiern mit Kaffee und Kuchen / belegte Brötchen oder warme Gerichte können hier ebenfalls am Vormittag stattfinden.

Sprechen Sie uns an, wir planen mit Ihnen und machen gerne Vorschläge zu verschiedenen Buffets und Menüs.

Bis zur 100 Sitzplätze im Saal
60 Sitzplätze im Restaurant
20 Sitzplätze in der Kegelbahn

Tel.: 02041 – 779 30 41
www.restaurant-laguna-bottrop.de