Sehr geehrter Gast,

wir heißen Sie in unserem Restaurant & Eventlocation „Alsterlagune" herzlich willkommen.

Nehmen Sie sich eine Auszeit auf der Binnenalster mit der wahrscheinlich schönsten Aussicht der Innenstadt. Genießen Sie unsere mit Sorgfalt zubereiteten Speisen und Getränke - mit Blick auf die atemberaubende Kulisse. Unsere schwimmende Location steht Ihnen auch für Ihre Firmen- oder Privatfeier exklusiv zur Verfügung.

Ihr Alsterlagune-Team

Dear guest,

welcome to our restaurant and event location "Alsterlagune".

Take a break on the Binnenalster with the presumably most beautiful view of downtown Hamburg. Enjoy our carefully prepared food and drinks with a view of the breathtaking scenery. Our floating location is also exclusively available for your company or private party.

Best regards,
Your Alsterlagune team

www.alsterlagune.de

SUPPEN / *SOUPS*

Hausgemachte Tomatencremesuppe / *homemade tomato cream soup* [12] 8,90€

Fischsuppe / *fish soup* [12,4] 13,90€

VORSPEISEN / *APPETIZERS*

Bruschetta / *bruschetta* [7,10] 9,70€
mit Tomate, Rucola und Parmesan / *with tomato, arugula and parmesan*

Tomate Mozzarella / *caprese* [7,10] 13,50€
mit Pesto und Basilikum / *tomato, mozzarella, pesto and basil*

Carpaccio vom Rind / *beef carpaccio* [3,7] 15,90€
mit Rucola, Parmesan und Kapern / *with arugula, parmesan and capers*

Antipasti nach Art des Hauses / *antipasti in the style of the house* [7,10]
für eine Person / *for one person* 14,90€
für zwei Personen / *for two people* 25,90€

SALATE / *SALADS*

Griechischer Salat / *greek style salad* **17,90€**
Salatplatte mit Hirtenkäse, Oliven und American Dressing / *Salad dish with feta, olives and american dressing*

Salat Tonno / *Tuna salad* [3, 4,10,7] **18,50€**
Gemischter Salat mit Thunfisch und American Dressing/ *mixed salad, Tuna with american dressing*

Alsterlagune Salat / "*Alsterlagune" salad* [3,7,10] **19,90€**
Salatplatte mit gegrillter Hähnchenbrust, Croutons, frischem Parmesan und American Dressing / *Salad dish with grilled chicken breast, croutons and fresh parmesan and american dressing*

Garnelen Salat / *shrimp salad* [2,3,10,12] **21,90€**
Salatplatte mit gegrillten Garnelen 6 Stk und American Dressing/*Salad dish with grilled shrimps 6 pcs and american dressing*

PIZZA / *PIZZA*

30cm Durchmesser / *30cm diameter*

Pizza Margherita / *Pizza Margherita* [1,3,7,e] — 17,90€
mit Tomatensauce und Mozzarella / *with tomato sauce and mozzarella cheese*

Pizza Salami / *Pizza Salami* [1,3,7,e] — 18,90€
mit Tomatensauce, Mozzarella und Rindersalami / *with tomato sauce, mozzarella cheese and beef salami*

Pizza Vegetarisch / *Pizza Vegetarian* [1,3,7,e] — 18,90€
mit Tomatensauce, Mozzarella und verschiedenen Gemüsesorten / *with tomato sauce and and different vegetables*

Pizza Funghi / *Pizza Funghi* [1,3,7,e] — 18,90€
mit Tomatensauce, Mozzarella und frischen Champignons / *with tomato sauce, mozzarella cheese and fresh mushrooms*

Pizza Tonno/ *Pizza Tuna* [1,3,4,7,e] — 19,90€
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln / *with tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and red onions*

Pizza Salmone / *Pizza Salomone* [1,3,7,e] — 22,50€
mit Tomatensauce, Mozzarella, frischem Lachs, Ruccola und Crème fraiche / *with tomato sauce, mozzarella cheese, arugula, fresh salmon filet and crème fraîche*

FLEISCH / *MEAT*

Hähnchenbrustfilet / *chicken fillet* [3,7] — **24,90€**
200g in Gorgonzolasauce mit Kräuterbutter / *200g in gorgonzola sauce with herb butter*

Rumpsteak / *rump steak* [3,7] — **29,50€**
200g in grüner Pfeffersauce mit Kräuterbutter / *200g in green pepper sauce with herb butter*

FISCH / *FISH*

Frisches Lachsfilet vom Grill / *fresh grilled salmon fillet* [4] — **29,50€**
mit Dillsauce / *with dill sauce*

Dorade Royal vom Grill / *grilled royal gilthead* [4,7] — **26,50€**
in Kräutersauce / *in herbs sauce*

Gemischter Fischteller/ *mixed fish plate* [2,4,7]
verschiedene Sorten Fischfilet und Garnelen / *different kinds of fish fillet and shrimp*

für eine Person / *for one person* — **35,90€**
für zwei Personen / *for two people* — **66,90€**

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir einen Salat und Backofen- oder Bratkartoffeln /
With all meat and fish dishes we serve a salad and baked or fried potatoes

PASTA / *PASTA*

Spaghetti Aglio Olio / *Spaghetti Aglio Olio* [1,3] — 17,50€
mit Knoblauch, Cherrytomaten und pikantem Olivenöl / *with garlic, cherry tomatoes and piquant olive oil*

Penne All'Arrabiata / *Penne All'Arrabiata* [1,3,6,7] — 18,90€
mit Rucola und frischem Parmesan in pikanter Tomatensauce / *with argula and fresh parmesan in a piquant tomato sauce*

Penne al Gorgonzola / *Penne al Gorgonzola* [1,3,7] — 18,90€
mit frischen Champignons in Gorgonzolasauce / *with fresh mushrooms in gorgonzola sauce*

Bandnudeln / *Tagliatelle* [1,3,7] — 18,90€
mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons in Sahnesoße / *with chicken fillet strips and fresh mushrooms in a cream sauce*

Spaghetti Garnelen / *Spaghetti Shrimp* [1,2,3] — 22,90€
6 Stück in Tomatensauce mit Cherrytomaten und Basilikum / *6 pcs scampis in tomatoe sauce with cherry tomatoes and basil*

Bandnudeln Salmone / *Tagliatelle Salmone* [1,3,4,6,7] — 22,90€
mit Lachsstreifen in Hummersauce / *with salmon strips in lobster sauce*

GEBACKENE KARTOFFEL / *BAKED POTATO*

mit Sour Cream und einem kleinen Salat / *with sour cream and a small salad* [3,7] — **14,50€**
wahlweise mit / *optionally with:*

Gegrillte Hähnchenbruststreifen / *grilled chicken breast strips* — **+6,90€**
Rinderstreifen / *beef strips* — **+7,90€**
Scampis 6 Stück / *scampis 6 pcs.* [2] — **+7,90€**

VEGETARISCH / *VEGETARIAN*

Kartoffel Gemüsepfanne / *potato vegetable pan* [7] — **18,90€**
mit Rucola und frischem Parmesan / *with arugula and fresh parmesan*

KINDER / *KIDS*

Gebratene Hähnchenbrust mit Potato Wedges / *fried chicken breast with potato wedges* [3,E] — **9,50€**

Pasta mit Tomatensauce / pasta with tomato sauce [1,3] — **9,50€**

BEILAGEN / *SIDE DISHES*

Bratkartoffeln / *fried potatoes* [E]	5,50€
Potato Wedges / *potato wedges* [3,E]	5,50€
Kartoffelrösti / *potato hash browns* [1,3,E]	5,50€
Gebackene Kartoffel / *baked potato* [E]	5,50€
Beilagensalat / *salad* [7,9]	5,50€

DESSERT / *DESSERT*

Bitte beachten Sie auch unsere Kuchenauswahl / *have a look at our cake selection* [1,3,7]	5,50€
Brownie Kuchen mit Vanille- oder Schokoladensoße / *brownie cake with vanilla or chocolate sauce* [1,3,7]	6,20€
Hausgemachtes Tiramisu / *homemade tiramisu* [1,3,7]	8,90€

EIS / *ICE CREAM*

Eiscafe mit einer Kugel Vanilleeis dazu Sahne / *Iced coffee with vanilla ice cream and whipped cream* [A,7] **8,90€**

9,90€

Eisbecher mit Schokoladen - oder Erdbeersauce und Sahne / *A cup of ice cream with chocolate or strawberry sauce and cream* [3,7]
Drei Kugeln Eis - Erdbeere, Vanille, Schokolade / *three scoops of ice cream - strawberry, vanilla, chocolate*

10,50€

Apfelringe / *apple rings* [3,7]
In Backteig mit Vanilleeis und Schlagsahne / *Apple rings in batter with vanilla ice cream and whipped cream*

10,90€

Eis und heiß / *Ice and hot* [3,7]
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißer Himbeersoße und Sahne / *three scoops of vanilla ice cream with hot raspberrysauce and cream*

Zusatzstoffe
A = Koffeinhaltig, B = Mit Farbstoff, C = Enthält eone Phenylalaninquelle, D = Chinin, E = Mit Antioxidantsmitteln, F = Mit Süßungsmitteln, G = Nektar

Additives
A = Containing caffeine, B = With dye, C = Contains a source of phenylalanine, D = Quinine, E = With antioxidants, F = With sweeteners, G = Nectar

Allergene
1 = Glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere, 3 = Eier, 4 = Fische, 5 = Erdnüsse, 6 = Sojabohnen, 7 = Milch, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf, 1 = Seesamsamen, 12 = Schwefeloxid, 13 = Lupinen, 14 = Weichtiere

Allergens
1 = Gluten-containing grean, 2 = Crustaceans, 3 = Eggs, 4 = Fish, 5 = Peanuts, 6 = Soybeans, 7 = Milk, 8 = Shellfruit, 9 = Celery, 10 = Mustard, 11 = Sesame seeds, 12 = Sulfur oxide, 13 = Lupins, 14 = Molluscs

Wasser / *Water*

Tafelwasser, still / *table water, still*	0,4 l	3,90€	0,75 l	5,90€
Tafelwasser, laut / *table water*	0,4 l	3,90€	0,75 l	5,90€
Vio, still / *bottled water, still*	0,4 l	4,70€	0,75 l	7,50€
Apollinaris Selection / *bottled mineral water*	0,4 l	4,70€	0,75 l	7,50€

Softdrinks / *Soft drinks*

Coca-Cola	0,4 l	4,80€
Coca-Cola zero	0,4 l	4,80€
Coca-Cola light	0,4 l	4,80€
Fanta	0,4 l	4,80€
Sprite	0,4 l	4,80€
Mezzo Mix	0,4 l	4,80€
Tonic Water	0,4 l	5,00€
Bitter Lemon	0,4 l	5,00€
Ginger Ale	0,4 l	5,00€
Red Bull	0,25 l	4,90€

Fruchtschorlen / *Fruit spritzer*

Apfelschorle / *apple spritzer*	0,4 l	4,80€
Orangenschorle / *orange spritzer*	0,4 l	4,80€
Johannisbeerschorle / *currant spritzer*	0,4 l	4,80€
Cranberryschorle / *cranberry spritzer*	0,4 l	4,80€
Rhabarberschorle / *rhubarb spritzer*	0,4 l	4,80€
Mangoschorle / *mango spritzer*	0,4 l	4,80€

Fruchtsäfte / *Fruit juice*

Apfelsaft / *apple juice*	0,4 l	5,00€
Orangensaft / *orange juice*	0,4 l	5,00€
Johannisbeersaft / *currant juice*	0,4 l	5,00€
Cranberrysaft / *cranberry juice*	0,4 l	5,00€
Rhabarbersaft / *rhubarb juice*	0,4 l	5,00€
Mangosaft / *mango juice*	0,4 l	5,00€

Heiße Getränke / *Hot drinks*

Espresso	3,90€
Café Crema	4,30€
Espresso Macchiato	4,60€
Cappuccino	4,60€
Tee / *tea* Earl Grey, schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee / *earl gray, black tea, green tea, peppermint tea*	4,60€
Frischer Tee / fresh *tea* frische Minze, frischer Ingwer / *fresh mint, fresh ginger*	5,20€
Heiße Schokolade / *hot chocolate*	5,20€
Espresso Doppio / *espresson doppio*	5,20€
Milchkaffee / *latte*	5,50€
Latte Macchiato	5,50€

Bier / *Beer*

Warsteiner alkoholfrei / *Warsteiner alcohol-free*	0,33 l	4,90€
Alsterwasser / *shandy*	0,4 l	5,50€
Flensburger Pilsener vom Fass / *draught flensburger pils from barrel*	0,4 l	5,50€
Warsteiner vom Fass / *draught warsteiner from barrel*	0,4 l	5,50€
König Ludwig Weizenbier / *König ludwig white beer*	0,5 l	6,20€
König Ludwig Weizenbier, alkoholfrei / *König ludwig white beer alcohol-free*	0,5 l	6,20€

SNACKTIME

Erdnussschale / *Peanuts* - 4,50 €

Kurze / *Shots*

Jägermeister	2 cl	4,50€	4 cl	6,90€
Tequila	2 cl	4,50€	4 cl	6,90€
Sambuca	2 cl	4,50€	4 cl	6,90€
Ramazotti	2 cl	4,50€	4 cl	6,90€
Amaretto	2 cl	4,50€	4 cl	6,90€
Jubiläums Aquavit	2 cl	4,50€	4 cl	6,90€
Grappa	2 cl	4,50€	4 cl	6,90€
Yeni Raki	2 cl	4,50€	4 cl	6,90€
Baileys			4 cl	6,90€
Martini			4 cl	6,90€
Ricard			4 cl	6,90€
Campari			4 cl	6,90€

Longdrinks / *Long drinks*

Campari & Orangensaft / Soda	4 cl / 0,3 l	11,00€
Absolut Wodka & Tonic / Orange / Lemon	4 cl / 0,3 l	11,50€
Bacardi & Cola	4 cl / 0,3 l	11,50€
Jack Daniels & Cola / Soda	4 cl / 0,3 l	12,50€
Bombay Gin & Tonic	4 cl / 0,3 l	12,90€
Chivas Regal & Cola/ Soda	4 cl / 0,3 l	13,00€
Hendrik's Gin & Tonic	4 cl / 0,3 l	14,00€

Cocktails / *Cocktails*

Aperol Spritz / *Aperol Spritz* — 9,50€
Aperol, Prosecco, Soda / *aperol, prosecco, soda*

Caipirinha / *Caipirinha* — 12,00€
Limette, Lime juice, Rohrzucker, Cachaca / *lime, lime juice, cane sugar, cachaca*

Cuba Libre / *Cuba Libre* — 11,50€
Brauner Rum, Cola, Limette, Rohrzucker / *brown rum, cola, lime, cane sugar*

Mojito / *Mojito* — 12,00€
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda, Honig / *rum, lime, mint,cane sugar, soda, honey*

Skinny Bitch/ *Skinny Bitch* — 12,00€
Absolut Wodka, Soda, Limettensaft / *Vodka, soda, lime juice*

Sex on the Beach / *Sex on the Beach* — 12,50€
Zitronensaft, Limettensaft, Erdbeersirup, Pfirsichlikör, Wodka, Orangensaft, Ananassaft / *lemon juice, lime juice, strawberry syrup, peach liqueur, vodka, orange juice, pineapple juice*

Hugo Deluxe / *Hugo Deluxe* — 12,50€
St. Germain, Prosecco, Minze, Soda / *St. Germain, prosecco, mint, soda*

Pina Colada / *Pina Colada* — 11,50€
Coconut cream, Sahne, weißer Rum, Ananas / *coconut cream, cream, white rum, pineapple* — Alkoholfrei 9,50€

Ipanema / *Ipanema* — 11,50€
Maracujasaft, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker / *passion fruit juice, ginger ale, lime, cane sugar* — Alkoholfrei 9,50€

Whisky / *Whisky*

Jim Beam	4 cl	7,50€
Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,50€
Jack Daniels	4 cl	8,50€
Chivas Regal - 12 Jahre	4 cl	9,00€
Glenfiddich	4 cl	9,50€

Rum / *Rum*

Havana Club	4 cl	7,50€
Barcadi	4 cl	7,50€
Brauner Rum	4 cl	7,50€

Gin / *Gin*

Bombay	4 cl	9,50€
Hendriks	4 cl	11,00€

Cognac / *Cognac*

Baron Otard	4 cl	9,50€

Wodka / *Vodka*

Absolut Vodka	4 cl	8,00€

Offener Wein / *Wine by the glass*

Weißwein / *white wine*

Riesling trocken „Lukas"

Lukas Kesselring, Pfalz

Pralle Zitrusdüfte, sanfter Schmelz am Gaumen, pure Eleganz. / *Rich fragrances of citrus fruits, creamy on the palate, pure elegance.*

Glas / *glass* 0,15 l – 6,90€

Weißburgunder „Lukas"

Lukas Kesselring, Pfalz

Saftiger Apfel, ein Hauch von Lindenblüte einfach lebendig frisch! / *Juicy apple, a hint of lime blossom, refreshing!*

Glas / *glass* 0,15 l – 6,90€

Cuvée „Naturspiel", halbtrocken

Hilz, Pfalz, Deutschland

Birne, Pfirsich, Aprikose und Mandarine mit zartem Schmelz. / *Soft bodied with notes of pear, peach, apricot and mandarin.*

Glas / *glass* 0,15 l – 7,50€

Flasche / *bottle* – 35,00€

Grauburgunder „Edenbusch"

Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Weiße Blüten und ein Hauch von Nuss. Sehr fruchtig, rund und anschmiegsam. / *White blossoms, a hint of nut. very fruity, soft and pleasant.*

Glas / *glass* 0,15 l – 7,50€

Flasche / *bottle* – 35,00€

Sauvignon Blanc „Old Coach Road"

Seifried Estate, Nelson, Neuseeland

Knackige Stachelbeere, Passionsfrucht & Holunderblüte – schlicht begeisternd! / *Luscious gooseberry, passion fruit & elderflowers! – simply exciting!*

Glas / *glass* 0,15 l – 7,90€

Flasche / *bottle* – 37,00€

Weißweinschorle / *White wine spritzer*

Glas / *glass* 0,15 l – 6,00€

Pinot Grigio "Collevento 921"

Antonutti, Friaul

Rund, säurearm und doch lebhaft auf angenehme Art. / *Round, low in acid and yet lively in a pleasant way.*

Glas / *glass* 0,15 l – 6,50€

Flasche / *bottle* – 30,00€

Gewürztraminer "Aus einem Guss", lieblich

Lukas Kesselring, Pfalz

Holunderblütenduft mit einem großartigen Nachklang von Sternfrucht & Banane. / *Scent of elderflower, with an aftertaste of carambola & banana.*

Glas / *glass* 0,15 l – 7,00€

Flasche / *bottle* – 34,00€

Offener Wein / *Wine by the glass*

Rotwein / *red wine*

Tempranillo Crianza „Añoranza"

Bodegas Lozano, La Mancha, Spanien

Fruchtige Heidelbeere & Zwetschge gefolgt von würzigen, weichen Noten. / *Fruity blueberry & plum in the nose, followed by a spicy and soft taste.*

Glas / *glass* 0,2 l – **6,50€**

Flasche / *bottle* – **30,00€**

Lamcrusco Dell' Emilia

Emilia Romagna, Italien

Animierende himbeerote Farbe, prickelnd und süß- Lambrusco wie er sein soll. / *Encouraging raspberry red color, sparkling and sweet- Lambrusco how it sholud be.*

Glas / *glass* 0,2 l – **6,50€**

Flasche / *bottle* – **30,00€**

Primitivo „Primasole"

Cielo e Terra, Apulien, Italien

Dunkle Kirschen und Pflaumenduft, anschmiegsam mit Schokoladenassoziationen. / *Dark cherry and plum scents, soft, with associations of chocolate.*

Glas / *glass* 0,2 l – **7,00€**

Flasche / *bottle* – **34,00€**

Shiraz „Growling Frog"

Scotts Creek, South Australia

Hellrote Kirschen, typische Shiraz-Pfeffrigkeit, aber dabei ganz weich eingebettet. / *Bright red cherries, typical spicy pepper of Shiraz, but very gentle embedded.*

Glas / *glass* 0,2 l – **7,00€**

Flasche / *bottle* – **34,00€**

Rosé / *rose wine*

Rosé „Edenbusch"

Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Feiner Erdbeerduft, dazu satte rote Beerenaromen – zum Dahinschmelzen! / *Delicate notes of strawberries, with fine red berry aromas – to melt away!*

Glas / *glass* 0,2 l – **6,50€**

Flasche / *bottle* – **30,00€**

Flaschenweine / *Bottle wine*

Weißwein / *white wine*

Grauer Burgunder Kabinett, Endinger

Engelsberg Knab, Baden, Deutschland

Er duftet nach weißen Blüten, Orangen und einem Spritzer Limette. Weich & elegant./ *Its flavour is like white floral, orange and a squeeze of lime. Soft and elegant*

Flasche / *bottle* – **39,00€**

Chardonnay, "The Forgotten Vineyards"

Kruger Wines, Olifants River, Südafrika

Vielschichtiger, saftiger und animierender Burgunder von großer Komplexität. / *Sophisticated, juicy and animating Burgundian of great complexity.*

Flasche / *bottle* – **42,00€**

Riesling trocken, Nonnengarten „Fass 11"

Clemens Busch, Mosel, Deutschland

Grandiose mineralische Vielschichtigkeit. Vibriert vor Spannung. Eine Klasse für sich! / *Marvelous mineral complexity. Vibrating with tension. A class of its own!*

Flasche / *bottle* – **45,00€**

Sancerre

Domaine Franck Millet, Loire, Frankreich

Fein nuancierter Duft, mineralische Noten, geprägt von großer Eleganz. / *Subtle bouquet of various nuances, mineral notes, characterized by great elegance.*

Flasche / *bottle* – **44,00€**

Rotwein / *red wine*

Merlot „Signature"

Spier, Western Cape, Südafrika

Betört mit fruchtigen Aromen von Brombeere und Kirsche. Ergänzt von Schokolade und Lakritz. Der Ausklang: seidig und verführerisch. / *Charmed fruity aromas of blackberry and cherry added with chocolate and liquorice. The finale: silky and seductive.*

Flasche / *bottle* – **38,00€**

Rioja Crianza „Lar de Sotomayor"

Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien

Zwetschgenmus und Kirschholz. Wunderbar anschmiegsam und herzhaft zugleich. / *Plum jam and cherry wood. Wonderful smooth and savoury at the same time.*

Flasche / *bottle* – **46,00€**

Chianti Classico

I Sodi, Toskana, Italien

Lockende, animierende Nase, saftiger, herzhafter Antritt, dichte, leicht holzige Tannine im Gaumen, ein kraftvoller, langanhaltender / *Juicy red aromas, slightly oaky tannins, powerful, long finish.*

Flasche / *bottle* – **45,00€**

Flaschenweine / *Bottle wine*

Perl - & Schaumweine / *pearl & sparkling wines*

Prosecco Frizzante, Cielo e Terra
Veneto, Italien
Glas / *glass* 0,1 l – 5,50€
Flasche / *bottle* – 32,00€

Rindchen's Sekt Extra trocken
Deutschland
Glas / *glass* 0,1 l – 6,00€
Flasche / *bottle* – 33,00€

Rosé Crémant de Bourgogne Brut
Paul Delane, Burgund, Frankreich
Flasche / *bottle* – 39,00€

Champagner Brut Classic, Deutz
Champagne, Frankreich
Flasche / *bottle 0,375 l* – 45,00€
Flasche / *bottle 0,75 l* – 85,00€

Unsere Eventlocation ist ab sofort für Ihre
Veranstaltungen jeglicher Art geöffnet. Sei es:

- Hochzeiten
- Firmenfeiern
- Geburtstage
- Silvester
- Weihnachtsfeiern

und für weitere Feiern jeglicher Art
die Ihre Wünsche erfüllen werden.

Wir bieten Ihnen
- ein unvergessliches Ambiente,
- kulinarische Köstlichkeiten und
- einen rundum Service.

Telefon: 040 - 323 101 08 - 09
Telefax: 040 - 323 101 10
info@alsterlagune.de
reservierungen@alsterlagune.de