

Desserts

Warmes Schokoküchlein ^{1,6,17} **5,90 EUR**
mit flüssigem Schokoladenkern, verfeinert mit Don Papa Rum
dazu eine Kugel Eis (Schoko, Bourbon Vanille, Erdbeere oder Mango)
und frische Sahne

Bourbon Vanilleeis ^{1,6} **3,90 EUR**
mit kandierten Kürbiskernen und Kürbisöl

Mangosorbet ^{1,19,26} **2,90 EUR**
mit Basilikumpesto

Eis & Shakes

Eisschokolade ^{6,11,26,27} **5,00 EUR**
mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und frischer Sahne

Milchshake ^{6,26,27} **4,50 EUR**
mit Schoko, Bourbon Vanille oder Erdbeere

Joghurtshake ^{6,27,28} **5,00 EUR**
mit Schoko, Bourbon Vanille oder Erdbeere

Gern bereiten wir Ihnen unsere Shakes auch mit
Cassis, Mango, Himbeeren oder frischer Banane zu. **+0,50 EUR**

Gin Tasting im LUJAH – Infos auf www.lujah.de

Allergene: ■ 1 Eier ■ 2 Erdnüsse ■ 3 Fische ■ 4 Krebstiere ■ 5 Lupine ■ 6 Milch
■ 7 Schwefeldioxid/Sulfite ■ 8 Sellerie ■ 9 Senf ■ 10 Sesam ■ 11 Soja
■ 12 Weichtiere ■ 13 Dinkel ■ 14 Gerste ■ 15 Hafer ■ 16 Roggen ■ 17 Weizen
■ 18 Haselnüsse ■ 19 Cashewnüsse ■ 20 Macadamianüsse ■ 21 Mandeln
■ 22 Paranüsse ■ 23 Pecanüsse ■ 24 Pistazien ■ 25 Walnüsse
Zusatzstoffe: ■ 26 Farbstoff ■ 27 Antioxidationsmittel ■ 28 Konservierungsstoffe

Snacks & Barfood

Käseauswahl ^{6,10,17,26,27,28} **11,90 EUR**
mit ausgewählten Käsesorten, dazu Feigensenf,
hausgemachtes Zwiebel-Chutney und Parisienne

Grüne Kräuter-Knoblauch-Oliven ^{10,17,27,28} **6,90 EUR**
dazu Parisienne

Kartoffelspalten ^{6,10,27,28} **5,90 EUR**
mit mediterranen Kräutern, dazu Sauerrahm

LUJAH-Kartoffeln ^{6,28} **5,90 EUR**
mit grobem Hallore-Salz und Knoblauchöl, dazu Sauerrahm

Süßkartoffelpommes ^{6,17} **5,90 EUR**
mit hausgemachter Aioli

Ziegenkäse im Serranomantel ^{6,10,17,27,28} **8,90 EUR**
verfeinert mit Honig, dazu Parisienne

Chorizo ^{10,17,26,27,28} **5,90 EUR**
luftgetrocknete Salami in Honig karamellisiert, dazu Parisienne

Hausgemachte Hähnchen-Nuggets ^{1,6,17,28} **6,90 EUR**
in Pankomehl, dazu hausgemachter Sweet-Chili-Dip

Gambas ^{4,10,17,27,28} **13,90 EUR**
scharf angebraten, mit Knoblauch-Chili-Topping,
dazu frische Limette und Parisienne

Manchego Sticks ^{1,6,9,27,28} **6,90 EUR**
in Wan-Tan-Blättern ausgebackener Manchego,
dazu hausgemachter Feigensenf

Hausgemachte Falafel ^{6,17} **4,90 EUR**
mit Joghurt-Minz-Dip

Pasta

Spaghetti Rucola ^{6,7,17,19,27} **8,90** EUR

mit geschmolzenen Cherrytomaten, Rucola, Knoblauch und gerösteten Cashewkernen, dazu Grana Padano

Spaghetti Chorizo all' arrabbiata ^{6,7,17,26,27,28} **11,90** EUR

mit scharfer Tomatensauce und Chorizo, dazu Grana Padano

Penne Hähnchen ^{6,7,17,27,28} **11,90** EUR

mit Hähnchenbrustfiletstreifen, in einer Mozzarellasauce mit getrockneten Tomaten, dazu Grana Padano

Risotto ^{1,6,7,17} **9,90** EUR

mit Hokkaidokürbis und Steinpilzen

Hausgemachte Käse-Spätzle ^{1,,6,17} **10,90** EUR

mit Cheddar, Steinpilzen, und Röstzwiebeln

Hähnchenbrustfilet ^{1,6,7,17,27} **13,90** EUR

mit hausgemachten Kroketten und gebratenem Pfannengemüse

Schweinefilet ^{1,6,7,17,27} **15,90** EUR

mit hausgemachten Kroketten und gebratenem Pfannengemüse

Hirschbraten ^{1,6,7,8,17} **16,90** EUR

mit hausgemachten Spätzle und frischen Rosenkohlblättern

Schnitzel vom Kalb ^{1,6,17,26,27,28} **17,90** EUR

mit Rahm-Champignons und Frühlingslauch, dazu Preiselbeeren

Entrecôte (Argentinien) ^{1,6,7,17} **26,90** EUR

mit hausgemachten Kroketten, Bohnenbündchen im Serranomantel und hausgemachter Kräuterbutter

3 hausgemachte Dips mit LUJAH-Brot ^{6,10,17,27,28} **7,90** EUR

Aioli, Oliventapenade, Hummus, Mojosauce und Steinpilzcreme, dazu einen Brotkorb mit frischem Parisienne

Burrata ^{6,10,17,28} **8,90** EUR

auf Avocado-Tomaten-Salat mit Basilikumpesto, dazu Parisienne

Rote Beete Tartar ^{1,6,7,17,27} **7,90** EUR

mit pochiertem Ei und Safranschaum, dazu Parisienne

Suppen

Kürbissuppe ^{6,17} **4,90** EUR

mit Rote Beete Stroh, dazu Parisienne

Tomatensuppe ^{6,7,10,17,28} **4,90** EUR

dazu Parisienne

Quiche ^{1,6,9,17,28} **4,90** EUR

mit Lauch und Käse dazu Feigensenf und Zwiebel-Chutney

Glasnudelsalat ^{2,3,10,11,27,28} **6,90** EUR

mit Mukimame, Koriander, mariniert in Teriyakisauce und Nuoc Cham

Salate

Frische Blattsalate mit marktfrischem Gemüse **8,90** EUR

u.a. Apfel, Avocado, Tomate, Gurke und gerösteten Nüssen ^{19,25}

mit Hähnchenbrustfiletstreifen ^{19,25} **11,90** EUR

mit Gambas in Knoblauchöl gebraten ^{19,25} **16,90** EUR

mit gebackenem Schafskäse ^{1,6,10,17,19,25} **12,90** EUR

Zu unseren Salatvariationen erhalten Sie ofenfrisches Parisienne, ^{10,17}

sowie ein Dressing Ihrer Wahl: Balsamico-Essig & Olivenöl / Honig-Senf Dressing ^{8,27} / Himbeer Dressing ^{9,27,28} / Walnussdressing ^{9,25}