

## Desserts

**Bourbon Vanilleeis** <sup>1,6</sup>  
mit kandierten Kürbiskernen und Kürbisöl **3,90 EUR**

**Warmes Schokoküchlein** <sup>1,6,17</sup> **7,90 EUR**  
mit flüssigem Schokoladenkern, verfeinert mit „Don Papa Rum“  
dazu eine Kugel Eis und frische Sahne

**Croque en bouche** „Kraft im Mund“ <sup>1,6,17</sup> **10,90 EUR**  
mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel von Karamell umgeben

**Kugel Eis** <sup>1,6</sup> **1,00 EUR**

Schoko, Bourbon Vanille oder Erdbeere

## Shakes

**Eisschokolade** <sup>1,6,11,26,27</sup> **5,00 EUR**  
mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und frischer Sahne

**Milchshake** <sup>1,6,26,27</sup> **4,50 EUR**  
mit Schoko, Bourbon Vanille oder Erdbeere

**Joghurtshake** <sup>1,6,27,28</sup> **5,00 EUR**  
mit Schoko, Bourbon Vanille oder Erdbeere

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

---

**Gin Tasting** im LUJAH – Infos auf [www.lujah.de](http://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 Pecannüsse ■ 24 Pistazien ■ 25 Walnüsse  
**Zusatzstoffe:** ■ 26 Farbstoff ■ 27 Antioxidationsmittel ■ 28 Konservierungsstoffe

## Snacks & Barfood

**Grüne Kräuter-Knoblauch-Oliven** <sup>10,17,27,28</sup> **6,90 EUR**  
dazu Parisienne

**Kartoffelspalten** <sup>6,10,27,28</sup> **5,90 EUR**  
mit mediterranen Kräutern, dazu Sour Cream

**LUJAH-Kartoffeln** <sup>6,27,28</sup> **5,90 EUR**  
mit grobem Hallore-Salz und Knoblauchöl, dazu Sour Cream

**Süßkartoffelpommes** <sup>6,17</sup> **5,90 EUR**  
mit hausgemachter Aioli

**Ziegenkäse im Serranomantel** <sup>6,10,17,27,28</sup> **8,90 EUR**  
verfeinert mit Honig, dazu Parisienne

**Chorizo** <sup>10,17,26,27,28</sup> **5,90 EUR**  
in Honig karamellisiert, dazu Parisienne

**Hausgemachte Hähnchen-Nuggets** <sup>1,6,17,28</sup> **6,90 EUR**  
in Pankopanade, dazu hausgemachter Sweet-Chili-Dip

**Gambas** <sup>4,10,17,27,28</sup> **14,90 EUR**  
scharf angebraten, mit Knoblauch-Chili-Topping,  
dazu frische Limette und Parisienne

**Manchego Sticks** <sup>6,9,27,28</sup> **6,90 EUR**  
in Wan-Tan-Blättern ausgebackener Manchego,  
dazu hausgemachter Feigensenf

**Hausgemachte Arancini** <sup>8</sup> **8,90 EUR**  
Risottobällchen, gefüllt mit getrockneten Tomaten und  
Pesto Genovese in Pankopanade, dazu Tomaten-Basilikum-Soße

## LUJAH-Popcorn

Salted Caramel **3,90 EUR**

Gin **4,90 EUR**

## Vorspeisen

<b>3 hausgemachte Dips mit LUJAH-Brot</b> <sup>6,10,17,27,28</sup>	<b>7,90</b> EUR
Aioli, Oliventapenade, Tomatenchutney, Ajvar und Curry-Dattel-Dip dazu einen Brotkorb mit frischem Parisienne	
<b>Burrata</b> <sup>6,10,17,28</sup>	<b>8,90</b> EUR
auf Bruschetta-Salat, mit Basilikumöl, dazu Parisienne	
<b>Quiche</b> <sup>1,6,9,17,28</sup>	<b>4,90</b> EUR
mit Lauch und Käse dazu Feigensenf und Zwiebel-Chutney	
<b>Käseauswahl</b> <sup>6,10,17,26,27,28</sup>	<b>11,90</b> EUR
mit ausgewählten Käsesorten, dazu Feigensenf, hausgemachtes Zwiebel-Chutney und Parisienne	
<b>Glasnudelsalat</b> <sup>2,3,10,11,27,28</sup>	<b>6,90</b> EUR
mit Mukimame, Koriander, mariniert in Teriyakisauce und Nuoc Cham	

## Suppen

<b>Klare Gazpacho</b> <sup>8</sup>	<b>6,90</b> EUR
dazu Parisienne	
<b>Karotten-Curry-Suppe</b> <sup>8</sup>	<b>5,90</b> EUR
mit Ingwer und Kokosschaum, dazu Parisienne	

## Salate

<b>Vorspeisensalat</b>	<b>4,90</b> EUR
<b>Frische Blattsalate mit marktfrischem Gemüse</b>	<b>9,90</b> EUR
u.a. Apfel, Avocado, Tomate, Gurke und gerösteten Nüssen <sup>19,25</sup>	
<b>mit gebackenem Schafskäse</b> <sup>1,6,10,17,19,25</sup>	<b>13,90</b> EUR
<b>mit Hähnchenbrustfiletstreifen</b> <sup>19,25</sup>	<b>14,90</b> EUR
<b>mit Gambas</b> in Knoblauchöl gebraten <sup>4,19,25</sup>	<b>19,90</b> EUR

Zu unseren Salatvariationen erhalten Sie ofenfrisches Parisienne, <sup>10,17</sup>

sowie ein Dressing Ihrer Wahl:

Balsamico-Essig & Olivenöl / Honig-Senf Dressing <sup>9,27</sup> / Himbeer Dressing <sup>9,27,28</sup>

## Hauptspeisen

<b>Linguine Rucola</b> <sup>6,7,17,19,27</sup>	<b>9,90</b> EUR
mit geschmolzenen Cherrytomaten, Rucola, Knoblauch und gerösteten Cashewkernen, dazu Grana Padano	
<b>Linguine Chorizo all' arrabbiata</b> <sup>6,7,17,26,27,28</sup>	<b>13,90</b> EUR
mit scharfer Tomaten-Basilikum-Soße und Chorizo, dazu Grana Padano	
<b>Rigatoni alla Norma</b> <sup>17</sup>	<b>11,90</b> EUR
mit Tomaten-Basilikum-Soße, Aubergine und Ricotta	
<b>Rigatoni alla Marijan</b> <sup>7,17,27,28</sup>	<b>13,90</b> EUR
mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Zucchini, Zwiebel, Paprika und Knoblauch, dazu Grana Padano	
<b>Saltimbocca vom Kalb</b> <sup>8</sup>	<b>17,90</b> EUR
mit Rosmarinkartoffeln, gebratene Rispentomaten und Kalbsjus	
<b>Schnitzel vom Kalb</b> <sup>1,6,17,26,27,28</sup>	<b>18,90</b> EUR
mit Preiselbeeren und Coleslaw	
<b>Entrecôte „La Montura“</b> <sup>7,17</sup>	<b>29,90</b> EUR
mit mariniertem Salat und hausgemachter Chimichurri	

*„La Montura“ steht als geschützte und streng kontrollierte Marke für hervorragendes argentinisches Rindfleisch. Dieses stammt ausschließlich von Ochsen, die im Vergleich zu Bullen oder Kühen sehr viel langsamer wachsen, wodurch eine ausgewogene Marmorierung erzielt wird. Die Aufzucht der Rinder erfolgt in Herden, die in freier Natur, den grünen Weiden der argentinischen Pampa aufwachsen, nur in der Obhut der berühmten Gaucho's. Dabei ernähren sie sich ausschließlich und unbelastet von schädlichen Umwelteinflüssen von den grünen Wiesen und dem klaren Wasser der Wildnis.*