

Desserts

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

Warmes Schokoküchlein ^{1,6,17} **7,90 EUR**
mit flüssigem Schokoladenkern, verfeinert mit „Don Papa Rum“,
dazu eine Kugel Eis und frische Sahne

Croque en bouche „Kraft im Mund“ ^{1,6,17} **10,90 EUR**
mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel von Karamell umgeben

Kugel Eis ^{1,6} **1,00 EUR**

Schoko, Bourbon Vanille oder Erdbeere

Shakes

Eisschokolade ^{1,6,11,26,27} **5,00 EUR**
mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und frischer Sahne

Milchshake ^{1,6,26,27} **4,50 EUR**
mit Schoko, Bourbon Vanille oder Erdbeere

Joghurtshake ^{1,6,27,28} **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

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 ^{10,17,27,28} **6,90 EUR**
dazu Parisienne

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

LUJAH-Kartoffeln ^{6,27,28} **5,90 EUR**
mit grobem Hallore-Salz und Knoblauchöl, dazu Sour Cream

Süßkartoffelpommes ^{6,17} **6,90 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**
in Honig karamellisiert, dazu Parisienne

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

Gambas ^{4,10,17,27,28} **14,90 EUR**
scharf angebraten, mit Knoblauch-Chili-Topping,
dazu frische Limette und Parisienne

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

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

LUJAH-Popcorn ⁶
Salted Caramel **3,90 EUR**
Gin **4,90 EUR**

Vorspeisen

- 3 hausgemachte Dips mit LUJAH-Brot** ^{6,10,17,27,28} **7,90 EUR**
Wählen Sie: Aioli, Oliventapenade, Steinpilzcreme, Mojo oder Curry-Dattel-Dip, dazu einen Brotkorb mit frischem Parisienne
- Pochiertes Ei** ^{1,6,17,28} **8,90 EUR**
auf Feldsalat, mariniert mit French Dressing, dazu knuspriger Serano und hausgemachte Croutons
- Quiche** ^{1,6,9,17,28} **4,90 EUR**
mit Lauch und Käse dazu Feigensenf und Zwiebel-Chutney
- Käseauswahl** ^{6,10,17,26,27,28} **11,90 EUR**
aus ausgewählten Käsesorten, dazu Feigensenf, hausgemachtes Zwiebel-Chutney und Parisienne

Suppen

- Pastinakenschaumsuppe** ^{6,8,17} **6,90 EUR**
dazu Parisienne
- Süßscharfe Kürbissuppe** ^{6,17} **5,90 EUR**
dazu Parisienne

Salate

- Vorspeisensalat** **4,90 EUR**
- Frische Blattsalate mit marktfrischem Gemüse** **9,90 EUR**
u.a. Apfel, Avocado, Tomate, Gurke und geröstete Nüsse^{19,25}
- mit gebackenem Schafskäse** ^{1,6,10,17,19,25} **13,90 EUR**
- mit Hähnchenbrustfiletstreifen** ^{19,25} **14,90 EUR**
- mit Gambas** in Knoblauchöl gebraten ^{4,19,25} **19,90 EUR**

Zu unseren Salatvariationen erhalten Sie ofenfrisches Parisienne, ^{10,17}
sowie ein Dressing Ihrer Wahl: Balsamico-Essig & Olivenöl /
Honig-Senf Dressing ^{9,27} / Himbeer Dressing ^{9,27,28} / French Dressing ^{6,9,27,28}

Hauptspeisen

- Linguine Rucola** ^{6,7,17,19,27} **9,90 EUR**
mit geschmolzenen Cherrytomaten, Rucola, Knoblauch und gerösteten Cashewkernen, dazu Grana Padano
- Linguine Chorizo all' arrabbiata** ^{6,7,17,26,27,28} **13,90 EUR**
mit scharfer Tomaten-Basilikum-Soße und Chorizo, dazu Grana Padano
- Rigatoni in Steinpilzsoße** ^{6,8,17,27} **14,90 EUR**
mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Zwiebeln, dazu Grana Padano
- Hausgemachte Käsespätzle** ^{1,6,7,17,27,28} **14,90 EUR**
mit Cheddar, Gruyère und Röstzwiebeln
- Kalbsröllchen** ⁸ **18,90 EUR**
gefüllt mit Pilzen und Zwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle und Wurzelgemüse
- Hirschbraten** ^{1,6,8,17} **18,90 EUR**
mit Rosenkohlblättern und Speck, dazu Böhmisches Knödel
- Schnitzel vom Kalb** ^{1,6,17,26,27,28} **18,90 EUR**
mit Preiselbeeren und Rahmchampignons
- Entrecôte „La Montura“** ^{7,17} **29,90 EUR**
mit mariniertem Salat und hausgemachtem Chimichurri

"La Montura" steht als geschützte und streng kontrollierte Marke für hervorragendes argentinisches Rindfleisch, welches ausschließlich von Ochsen stammt. Da diese im Vergleich zu Bullen oder Kühen sehr viel langsamer wachsen, entsteht eine ausgewogene Marmorierung des Fleisches. Die Rinder werden in Herden aufgezogen und wachsen in freier Wildbahn in der argentinischen Pampa auf. Unter der Obhut der weltbekannten Gauchos, völlig frei von schädlichen Umwelteinflüssen, ernähren sie sich ausschließlich von den grünen Wiesen und dem klaren Wasser der Wildnis.