

Snacks & Barfood

Grüne Kräuter-Knoblauch-Oliven ^{10,17,27,28} dazu Parisienne	6,90 EUR
Kartoffelspalten ^{6,10,27,28} mit mediterranen Kräutern, dazu Sour Cream	5,90 EUR
LUJAH-Kartoffeln ^{6,27,28} mit grobem Hallore-Salz und Knoblauchöl, dazu Sour Cream	5,90 EUR
Süßkartoffelpommes ^{6,17} mit hausgemachter Aioli	6,90 EUR
Ziegenkäse im Serranomantel ^{6,10,17,27,28} verfeinert mit Honig, dazu Parisienne	8,90 EUR
Chorizo ^{10,17,26,27,28} in Honig karamellisiert, dazu Parisienne	5,90 EUR
Hausgemachte Hähnchen-Nuggets ^{1,6,17,28} in Pankopanade, dazu hausgemachter Sweet-Chili-Dip	6,90 EUR
Gambas ^{4,10,17,27,28} scharf angebraten, mit Knoblauch-Chili-Topping, dazu frische Limette und Parisienne	14,90 EUR
Manchego Sticks ^{6,9,17,27,28} in Wan-Tan-Blättern ausgebackener Manchego, dazu hausgemachter Feigensenf	6,90 EUR
Knusprige Geflügel-Drumsticks ^{1,6,17} in Pankopanade, dazu hausgemachter Chili-Limetten-Majo-Dip	6,90 EUR
Hausgemachte Falafel ^{6,10,17} mit Joghurt-Minz-Dip	4,90 EUR
LUJAH-Popcorn ⁶ Salted Caramel	3,90 EUR

Vorspeisen

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

Wählen Sie:

Aioli, Oliventapenade, Baba Ghanoush, Mojo oder Curry-Dattel-Dip,
dazu einen Brotkorb mit frischem Parisienne

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

Süßkartoffel-Möhren-Suppe ^{6,17} **6,90 EUR**

dazu Chesterstangen

Lauchcremesuppe ^{6,8,17} **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 gerösteten Nüssen^{19,25}

mit Falafel ^{10,17} **13,90 EUR**

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
- Hirschbraten** ^{1,6,8,17} **18,90 EUR**
mit Rosenkohlblättern und Speck,
dazu Böhmisches Knödel
- Cordon bleu vom Kalb** ^{1,6,8,17} **19,90 EUR**
mit Süßkartoffelkroketten, grünen Bohnen und
hausgemachter Jus
- Schnitzel vom Kalb** ^{1,6,9,17,26,27,28} **18,90 EUR**
mit Preiselbeeren und hausgemachten Kartoffelsalat
- Entrecôte** ^{7,17} **29,90 EUR**
mit mariniertem Salat und hausgemachtes Chimichurri,
dazu Parisienne

Desserts

- Bourbon Vanilleeis** ^{1,6} **3,90 EUR**
mit kandierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- 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 „Kracht im Mund“** ^{1,6,17} **10,90 EUR**
mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel,
von feinen Karamellfäden umgeben

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