

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 Baroko“, dazu eine Kugel Eis und frische Sahne

Dessertvariation im Glas ^{1,6,17,19,21,25,26,27,28} **10,90 EUR**

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

Kugel Eis ^{1,6} **1,50 EUR**
Schoko, Bourbon Vanille oder Erdbeere

Shakes

Eisschokolade ^{1,6,11,26,27} **5,90 EUR**
mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und frischer Sahne

Milchshake ^{1,6,26,27} **5,90 EUR**
mit Schoko, Bourbon Vanille oder Erdbeere

Joghurtshake ^{1,6,27,28} **5,90 EUR**
mit Schoko, Bourbon Vanille oder Erdbeere

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

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} **6,90 EUR**
mit mediterranen Kräutern, dazu Sour Cream

LUJAH-Kartoffeln ^{6,27,28} **6,90 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 ^{6,9,17,27,28} **6,90 EUR**
in Wan-Tan-Blättern ausgebackener Manchego, dazu hausgemachter Feigensenf

Knusprige Geflügel-Drumsticks ^{1,6,17} **7,90 EUR**
in Pankopanade, dazu hausgemachter Chili-Limetten-Mayo-Dip

Hausgemachte Falafel ^{6,10,17} **4,90 EUR**
mit Joghurt-Minz-Dip

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

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} **5,90 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

Zitronengras-Kokos-Suppe ^{4,8,17} **5,90 EUR**

mit gebratener Garnele **8,90 EUR**

Stracciatella ^{1,6,17} **6,90 EUR**

Hühnerbrühe mit Eierstich, Petersilie, Basilikum und Grana Padano

Salate

Vorspeisensalat **5,90 EUR**

Frische Blattsalate mit marktfrischem Gemüse **10,90 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} **14,90 EUR**

mit Hähnchenbrustfiletstreifen ^{19,25} **15,90 EUR**

mit Gambas in Knoblauchöl gebraten ^{4,19,25} **20,90 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

mit Bärlauchpesto **13,90 EUR**

Linguine Chorizo all' arrabbiata ^{6,7,17,26,27,28} **14,90 EUR**

mit scharfer Tomaten-Basilikum-Soße und Chorizo, dazu Grana Padano

Rigatoni in Mozzarellasoße ^{6,8,17,27} **15,90 EUR**

mit Hähnchenbrustfiletstreifen, getrockneten Tomaten und Rucola, dazu Grana Padano

Hausgemachter Burger ^{1,6,8,9,10,17,29,27,28}

mit frischem Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebel-Apfel-Chutney, Chili-Limetten-Mayo, dazu handgeschnittene Pommes frites

mit Falafel-Patty **14,90 EUR**

mit Hähnchen-Patty **16,90 EUR**

Sous-vide Schweinelende ^{1,6,7,8,17,26,27,28} **17,90 EUR**

mit frischem Pfannengemüse und hausgemachten Süßkartoffelkroketten

Cordon bleu vom Kalb ^{1,6,8,17} **21,90 EUR**

mit Süßkartoffelkroketten, grünen Bohnen und hausgemachter Jus

Schnitzel vom Kalb ^{1,6,8,9,17,26,27,28} **20,90 EUR**

mit Coleslawsalat und Preiselbeeren

Nächstes Gin Tasting am 22. Juli 2022 im LUJAH.