LUX
RESTAURANT

SUPPEN

Steinpilz-Consommé € 8.90
klare Essenz vom Steinpilz mit feinen Aromen
(H)

Karotten-Ingwersuppe € 6.90
Karotten Suppe mit Ingwer
und ayurvedischen Gewürzen
(H, L,)

VORSPEISEN

gebackener Schafskäse € 13.90
mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven
und Knoblauch mit Steinofenbaguette
(L,M)

Lachsavocado - Tatar € 18.20
handgeschnittener Lachs auf Avocado
und feiner Zitrusnuance
(R)

kleiner Beilagen Salat € 9.80

LUX
RESTAURANT

AYURVEDA

Buddha Bowl € 16.90
Komposition aus Linsen, mit Wildreis, Süßkartoffelpommes,
frischer Mango, Blattspinat und Sonnenblumenkernen
(I,G,N,O)

gebratenes Fjordlachsfilet + € 12.80
(R)

VEGAN

Jackfruit Gulasch € 18.90
Gulasch neu interpretiert mit indischer Jackfruit an
Rotebeete-Gemüse und Süßkartoffelpommes
(Q)

Veganes Chicken Teriyaki € 19.40
an Blattspinat in Erdnusssauce und Wildreismischung
(Q, C, G, L, S, F, H)

Gemüsecurry € 15.50
gedünstetes Gemüse mit Curry-Kokossauce und Wildreismischung
(G, L, F, N)

LUX
RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

Ochsenbäckchen — € 28.90

zart gegart an einer Rotweinsauce, Gemüse der Saison
und Kroketten
(Q, L, S)

Hähnchenbrustfilet — € 19.50

in einer Pilz-Kräutersauce
an Rotebeete-Gemüse und Kartoffelstampf
(H, M)

Harzer Hirschgulasch — € 24.90

in Wacholdersauce mit Pfifferlingen,
Champignons und Butterspätzle
(H, C, E, D, M, L, N, G, Q)

Entenbrustfilet — € 28.00

an einer Rotweinjus mit Rotkohl und
Kartoffelstampf oder Kroketten
(H, S, L, Q)

Spinat Knödel — € 16.30

4 Knödel an zerlassener Butter und Preiselbeeren
(H, C, E,)

Pilzvariation in Kräutersauce — + € 8.90
(H, M)

LUX
RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

gebratenes Fjordlachsfilet € 25.00
an einer Butter-Limettensauce mit
Blattspinat und Wildreismischung
(H,R)

Schnitzel „Wiener Art“ € 15.90
Schweineschnitzel mit Bohnenvariation,
Preiselbeeren und Zitrone
(G, H)

Kroketten + € 3.90

Pommes Frites + € 5.00

Süßkartoffelpommes + € 7.00

PASTA

Mezze Funghi e Trüffel € 24.90
gefüllte Nudeltaschen an einer Sahne-Pilz-Trüffelsauce mit
frischem Wintertrüffel
(B,C,E,H)

Fettuccine Bolognese € 14.90
Fettuccine mit eine Tomaten-Hackfleischsauce
(B,C,E,H,L)

Penne Arrabbiata € 13.90
Penne an einer würzigen Tomaten-Chilli Sauce
(B,C,E,H,L)

LUX
RESTAURANT

DESSERT

Kaiserschmarrn de luxe — € 10.90

im Glas servierter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis,
Sahne, garniert mit Karamellsauce und Mandelsplittern
(B,F,Q,I,C,E,H)

Himbeer Parfait — € 9.40

zart schmelzendes Himbeer Parfait mit frischem Minzpesto
(H,I)

Schokoladenfondant — € 11.90

warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, frischen Beeren
und Zitroneneis ODER Vanilleeis
(B,C,E,H)

Etwas Besonderes gefällig ?

Wir wollen nicht nur Essen sondern auch Erlebnisse verkaufen! Egal ob **Wine Tasting, Hochzeiten**, **Feierlichkeiten**, **Eat the Film** (ein Menü passend zum Film) oder **Krimidinner** (eine Krimishow mit begleitendem Menü) u.v.m , erschaffe deine eigenen Erlebnisse auf die ganz besondere Art.

Lass dich jetzt inspirieren bei einem unserer Mitarbeiter, oder auf unserer Website www.restaurant-lux.de

Legende: A=Roggen, B=Weizen, C=Gluten, D=Krebstiere, E=Eier, F=Erdnüsse, G=Soja, H=Milch/Laktose, I=Kernobst, J=Südfrüchte, K=Schalentiere, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Lupine, P=Weichtiere, Q=Schwefeldioxid & Sulfite, R=Fisch, S=Alkohol