



SUPPEN

Tagessuppe

fragen Sie gerne unser Servicepersonal

€ 8.90

Suppe der 5 Sinne

Linsen-Tomaten Suppe mit Ingwer
und ayurvedischen Gewürzen
(G,I,N,F)

€ 10.00

VORSPEISEN

Ziegenkäse Crostini

karamellisierter Ziegenkäse auf Blätterteig
an einer Rotebeetecreme mit Mango Chutney
(B, C, E, H, I, Q, G)

€ 11.30

Lachsavocado - Tatar

handgeschnittener Lachs auf Avocado
und an feiner Zitrusnuance
(R)

€ 18.20

kleiner Beilagen Salat

€ 9.80



AYURVEDA

Buddha Bowl

€ 16.90

Komposition aus Linsen, mit Wildreis, Süßkartoffelpommes,
frischer Mango, Blattspinat und Sonnenblumenkernen
(L,G,N,O)

gebratenes Fjordlachsfilet

+ € 12.80

(R)

VEGAN

Jackfruit Gulasch

€ 18.90

Gulasch neu interpretiert mit indischer Jackfruit an
Rotebeete-Gemüse und Süßkartoffelstampf
(S,Q,H)

Kichererbsen - Kürbiscurry

€ 17.50

Gedünsteter Kürbis in einer Curry-Kokossauce
und Kichererbsen an Wildreis
(G)



HAUPTGERICHTE

Cordon Bleu de LUX

€ 27.00

an einer Trüffelrotweinjus mit grünen Bohnen und
Kartoffelstampf verfeinert an frischem Wintertrüffel
(H, S, L, Q)

Ochsenbäckchen

€ 25.90

zart gegart an einer Rotweinjus, grünen Bohnen
und Kartoffelstampf
(Q, L, S, H)

Entenbrustfilet

€ 28.00

an Apfelrotkohl und Rotweinjus
dazu reichen wir Kartoffelklöße
(H, S, L, Q)

Harzer Wildgulasch

€ 24.90

in Wacholdersauce,
Champignons und Butterspätzle
(H, B, C, E, D, G, Q, S)

Spinat Knödel

€ 16.60

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

Pilzvariation in Kräutersauce

+ € 8.90

(H, M)



HAUPTGERICHTE

Hähnchenbrustfilet

€ 19.90

an Rotebeete-Gemüse und Süßkartoffelstampf
(H, I, Q, S)

gebratenes Fjordlachsfilet

€ 26.00

an einer Weißweinsauce mit
Erbsenpüree und Wildreismischung
(H, L, R, Q, S)

Trüffelpasta

€ 20.90

gefüllte Nudeltaschen in einer Sahne-Pilz-Trüffelsauce
an frisch gehobeltem Wintertrüffel
(B, C, E, H)

LUX Burger *(auch vegan möglich)*

€ 16.90

Rindfleischpatty im Briochebun auf Trüffelcreme
Tomate, Eisbergsalat, Cheddar und Speck garniert mit
einer Rotebeetecreme
(B, C, E, H, M)

Schnitzel Wiener Art

€ 14.90

Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone
(B, C, E)

Schnitzel Jäger Art

€ 17.90

Schweineschnitzel an Champignonrahmsauce
(B, C, E, H)

Pommes Frites

+ € 5.00

Süßkartoffelpommes

+ € 7.00

Kroketten (B, C,)

+ € 3.90

grüne Bohnen

+ € 3.60

kleines Salatbouquet

+ € 3.20



DESSERT

Apfelzimtparfait

€ 9.60

hausgemachtes Parfait aus frischem Apfelmus
mit Zimt verfeinert
(B,C,E,H)

Schokoladenfondant

€ 11.90

warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern,
frischen Beeren und Vanilleeis
(B,C,E,H)

Birne de LUX

€ 11.00

in Rotwein pochierter Birne
serviert an Vanilleeis Keks Crumble und
Karamellsauce (B,C,E,H,Q,S)

Kaisertraum der kalten Jahreszeit

€ 12.90

Kaiserschmarrn im Glas serviert mit Pflaumenmousse,
Keks-Crumble und Vanilleeis mit Sahne (B,C,E,H,Q)

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