LUX
RESTAURANT

VORSPEISEN

Paprika Schmand Suppe € 7.90
(H)

Tatar vom Rind € 14.90
mit hausgebackenem Brötchenmuffin
(B,C,M,Q)

Garnelen in heißem Knoblauchsud € 9.90
mit leichtem Chilli verfeinert, an hausgebackenem Brötchenmuffin
(B,C,K)

SALATE

kleiner Beilagensalat € 9.80
(,M,Q)

LUX Salat € 13.90
gemischter Salat (M,Q)

Bestellen Sie dazu

gebratene Hähnchenbruststreifen + € 5.00

flambierter Ziegenkäsetaler + € 4.90
mit Walnüssen

LUX
RESTAURANT

SCHNITZEL Á LA LUX

Schnitzel Wiener Art — € 14.90
Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone
(B,C,E)

Schnitzel Jäger Art — € 16.90
Schweineschnitzel an Champignonrahmsauce
(B,C,E)

Blaubeerschmand Schnitzel — € 17.90
Schweineschnitzel an einer cremigen
Blaubeerschmand - Schirker Feuerstein - Sauce (Kräuterlikör)
(B,C,E)

Schnitzel de LUX — € 18.90
Schweineschnitzel an einer Trüffelsauce und
frisch gehobeltem Sommertrüffel
(B,C,E)

Schnitzel XXL 330 g	+ € 6.90
Pommes Frites	+ € 5.00
Süßkartoffelpommes	+ € 7.00
Kroketten (B,C,H)	+ € 3.90
grüne Bohnen (B,C,H)	+ € 3.60
kleines Salatbouquet (B,C,H)	+ € 3.20

LUX
RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

LUX Burger *(auch vegan möglich)* € 16.90

Rindfleischpatty im Briochebun auf Trüffelcreme
mit Rucola, Tomate, Cheddar und Speck garniert mit
Rucolapesto und Sonnenblumenkernen
(B,C,E,H,M)

Pommes Frites + € 5.00

Süßkartoffelpommes + € 7.00

Cremiges Trüffelrisotto € 24.90

in Sahneweißweinsauce an
Grana Padano an frisch gehobeltem Sommertrüffel
(B,C,E,H,Q)

Trüffelpasta € 20.90

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

Fettuccine Bolognese € 14.90

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

LUX
RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

gebratenes Hähnchenfilet — € 21.90

Tomaten – Ratatouille und Kroketten
wahlweise mit
Kräuterbutter, grüne Bohnen und Kroketten
(B,C,E,H,L,M)

Harzer Wildgulasch — € 24.90

geschmortes Wildfleisch in Rotweinsauce mit
Champignons, Butter-Spätzle und Preiselbeeren
(B,C,E,H,Q)

gebratenes Lammfilet — € 33.80

grüne Bohnenbündchen, Kartoffelstampf, Portweinjus
(H,L)

Ochsenbäckchen — € 28.90

zart gegart an einer Rotweinsauce, Bohnenbündchen
und Kroketten
(B,C,H,L,Q)

gebratenes Fjordlachsfilet — € 26.90

auf Blattspinat an Zitronenschaum und Wildreis
(H,J)

LUX
RESTAURANT

AYURVEDA

Buddha Bowl € 16.90

Komposition aus Linsen, Wildreis, Süßkartoffelpommes,
frischer Mango, Blattspinat und Sonnenblumenkernen
(J,Q)

Bestellen Sie dazu

gebratenes Fjordlachsfilet + € 12.80

VEGAN

Hackbällchen in Tomatensugo € 16.50

würzige Bällchen in fruchtigem Tomatensugo, verfeinert mit Basilikum,
dazu servieren wir Wildreis
(B,C,L,M)

Gemüsecurry € 15.50

gedünstetes Gemüse mit Curry-Kokossauce und Wildreis
(M)

LUX
RESTAURANT

D E S S E R T

Kaiserschmarrn de LUX — € 10.90

in einem Glas serviert - an Sahne, einer Karamellsauce,
Mandelsplittern und Vanilleeis
(B,C,E,H,I,J)

Himbeer Parfait — € 9.40

zart schmelzend mit frischem Minzpesto
(H,I,J)

Schokoladenfondant — € 11.90

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, I=Kernobst, J=Südfrüchte, K=Schalentiere, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Lupine, P=Weichtiere, Q=Schwefeldioxid & Sulfite