



DEUTSCHER SPARGEL

Spargelcremesuppe € 8.00

frischer Spargel 250 g € 15.90

an Salzkartoffeln, wahlweise mit Butter oder Hollandaise

frischer Spargel 500 g € 25.90

an Salzkartoffeln, wahlweise mit Butter oder Hollandaise

Bestellen Sie dazu

Rührei + € 5.10

Kochschinken + € 4.80

Katenschinken + € 5.20

Schnitzel „Wiener Art“ + € 10.00

Black Angus Rumpsteak 200 g + € 18.00

gebratenes Fjordlachsfilet + € 12.80

PROBIER-TIPP ZUR SAISON

Sparkling Maracuja-Spargel Fizz

Ein spritziger Mix aus einem lokalen Maracujalikör, Sekt und einem Hauch Vanille. Wahlweise mit frischem Spargel getoppt

0,2l | 12,90 €



VORSPEISEN

Tagessuppe <small>(H)</small>	€ 6.90
Suppe der 5 Sinne Linsen-Tomaten Suppe mit Ingwer und ayurvedischen Gewürzen <small>(L,M)</small>	€ 8.90
gebackener Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Knoblauch mit Steinofenbaguette <small>(L,M)</small>	€ 13.90
Serano Schinken Serano Schinken auf gebratenem grünem Spargel gebettet in Rucola ,Cherry Tomaten und Parmesansplittern <small>(B,E,H,I,Q)</small>	€ 15.90

SALATE

kleiner Beilagen Salat <small>(O,G,L,M,Q)</small>	€ 9.80
LUX Salat gemischter Salat <small>(O,G,L,M,Q)</small>	€ 13.90
Bestellen Sie dazu	
gebratene Hähnchenbruststreifen	+ € 5.00
flambierter Ziegenkäsetaler mit Walnüssen	+ € 4.90



HAUPTGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“	€ 15.90
<small>Schweineschnitzel mit Bohnen, Preiselbeeren, Zitrone (C,E,H,L)</small>	
Pommes Frites	+ € 5.00
Süßkartoffelpommes	+ € 7.00
Kroketten	+ € 3.90
LUX Burger <i>(auch Vegan möglich)</i>	€ 16.90
<small>Rindfleischpatty im Briochebuns auf Trüffelcreme mit Rucola, Tomate, Cheddar und Speck garniert mit Rucola Pesto und Sonnenblumenkernen (Q)</small>	
Pommes Frites	+ € 5.00
Süßkartoffelpommes	+ € 7.00

PASTA

Mezze Funghi e Trüffel	€ 20.90
<small>gefüllte Nudeltaschen an einer Sahne-Pilz-Trüffelsauce (B,C,E,H)</small>	
Fettuccine Bolognese	€ 14.90
<small>Fettuccine mit eine Tomaten-Hackfleischsauce (B,C,E,H,L)</small>	
Penne Arrabbiata	€ 13.90
<small>Penne an einer würzigen Tomaten-Chilli Sauce (B,C,E,H,L)</small>	



HAUPTGERICHTE

gebratenes Hähnchenfilet	€ 21.90
auf einem Süßkartoffelpüreebett mit Gemüse der Saison und Kräuterbutter (H)	
gebratenes Fjordlachsfilet	€ 26.90
auf gebratenem grünen Spargel an Zitronenschaum und Wildreis (H,O)	
Harzer Wildgulasch	€ 24.90
vom Harzer Wild in Rotweinsauce mit Champignons, Butter-Spätzle und Preiselbeeren (B,C,E,H,O,Q)	
zartes Schweinerückensteak	€ 22.90
an Kräuterbutter, gebratenem grünen Spargel und Krokette	
Black Angus Rumpsteak 200g	€ 26.00
zart gebraten an einer Balsamicoreduktion auf karamellisierten Karotten (H,O,Q)	
Pfefferrahmsauce	+ € 4.90
Pommes Frites	+ € 5.00
Süßkartoffelpommes	+ € 7.00
Krokette	+ € 3.90



AYURVEDA

Buddha Bowl

€ 16.90

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

Bestellen Sie dazu

gebratenes Fjordlachsfilet

+ € 12.80

Kap Seehecht

€ 24.00

gedünstet mit einer Kokos-Currysauce, Senfsaat
auf einem Blattspinatbett und Wildreis (L,M,N,O)

VEGAN

Jackfruit Gulasch

€ 18.90

Gulasch neu interpretiert mit indischer Jackfruit auf
Süßkartoffelpüree und Prinzessbohnen
(Q)

Gemüsecurry

€ 15.50

gedünstetes Gemüse mit Curry-Kokossauce und Wildreis
(M)



DESSERT

Kaiserschmarrn de LUX € 10.90

in einem Glasserviert an Sahne einer Karamellsauce
Mandelsplittern und Vanilleeis
(B,F,Q,I,C,E,H)

Himbeer Parfait € 9.40

zart schmelzend mit frischem Minzpesto
(H,I)

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