

LÖZIUS' Abendkarte von 17:00 Uhr – 21:00 Uhr

vorspeisen	
tagessuppe wie's dem koch beliebt	3, ⁹⁰ €
lözius' gartensalat kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing ^(3,9) , hausgebackenes baguette	7, ⁹⁰ €
lözius' gartensalat mit ziegenkäsepanacotta ⁽¹⁾ kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing ^(3,9) , hausgebackenes baguette	10, ⁹⁰ €
lözius' gartensalat mit flußkrebsfleisch kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing ^(3,9) , hausgebackenes baguette	11, ⁹⁰ €
lözius' gartensalat mit maispouardenstreifen kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing ^(3,9) , hausgebackenes baguette	13, ⁹⁰ €
rindertatar eigelb, cornichons, anchovis, kapern, rote zwiebeln, dijon-senf, mit hausgebackenem baguette ^(1,3,4,9)	
wahlweise:	
140 g Portion	9, ⁴⁰ €
200 g Portion	13, ²⁰ €
provenzalisches lammfilet mit lauwarmen kürbissalat, knackigem blattsalat, walnüssen	13, ⁷⁰ €
bretonische pâte vom landschwein mit ofenfrischen lözius-baguette, meersalzbutter	8, ⁷⁰ €
Hauptspeisen	
spinat-feta-strudel geröstete sonnenblumenkerne, tomatensalsa, gartensalat	11, ⁹⁰ €
roter lözius burger pulled pork, bacon, süßkartoffelwürfel, dip ^(1,3,14)	12, ⁸⁰ €
300 g gegrilltes tomahawksteak vom landschwein mit salbei und zucchini-drilling- gemüse	17, ⁹⁰ €
lavendelschmorbraten hausgemachte gnocchi, waldchampignons ^(3,17)	16, ⁹⁰ €
südamerikanisches rumpsteak an geschmortem, provenzalischem kürbis, macaire-kartoffeln	21, ⁹⁰ €
gebackene lammkeule auf „normannische art mit cidre-sahne-soße, geschmortes aubergine-paprika-gemüse, dazu macaire-kartoffeln	17, ⁸⁰ €
bardiertes kabeljaufilet auf linguine in cognac-sahne-soße mit flußkrebsfleisch und queller	18, ⁹⁰ €
gebratenes wolfsbarschfilet mit brokkoli-flan und karotten-kartoffelpüree	19, ⁹⁰ €
gefüllte perlhuhnbrust mit rauchschenken, getrockneter tomate, frühlingzwiebeln an cremigen risotto, auberginen-paprika-schmorgemüse	16, ⁷⁰ €
Dessert	
zweierlei crème brûlée tonkabohne, fenchelsamen, karamellisierte calvados-orangenspalten ^(2,9,17)	5, ⁹⁰ €
schokoladen-trilogie vollmilch-blaubeer-törtchen, weißes schokoladenparfait mit pistazien, zartbitterganache	6, ⁹⁰ €



LÖZIUS
brasserie am steintor

Französische - Klassiker

bouillabaisse südfranzösische fischsuppe, hausgebackenes baguette	10, ⁹⁰ €
500g miesmuscheln nach „korsischer art“ hausgebackenes baguette	12, ⁴⁰ €
garnelen in pernod-sahne kleiner gartensalat, hausgebackenes baguette	13, ⁹⁰ €

WINTERKARTE

„samtiges“ wildsüppchen mit preiselbeersahne	5, ⁹⁰ €
hirschcarpaccio mit rucola, cranberries, walnüssen, preiselbeervinaigrette, frisches baguette	14, ⁴⁰ €
„gebratene“ fasanenbrust mit schwarzwurzel-zitronenragout, karotten-kartoffelpüree	18, ⁹⁰ €
„zarter“ sauerbraten vom hirsch mit kartoffelklößen	16, ⁵⁰ €
„confierte“ gänsebrust fruchtiger apfelschmorrotkohl, mit kartoffelklößen	19, ⁸⁰ €
„geschmorte“ wildentenkeule apfel-wacholder-jus, glasiertem rosenkohl thymian- drillinge	17, ⁴⁰ €
„geschmorte“ kaninchenkeule mit mandelsahnesoße, waldchampignons macaire- kartoffeln	15, ⁹⁰ €
glühwein- mousse mit spekulatius- parfait	6, ⁹⁰ €
apfel- zimt- tarte mit bourbon- vanilleeis	5, ⁹⁰ €

LÖZIUS' Mittagsskarte von 12:00 Uhr – 17:00 Uhr

tagessuppe wie's dem koch beliebt	3, ⁹⁰ €
lözius' gartensalat kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing ^(3,9) , hausgebackenes baguette	7, ⁹⁰ €
lözius' gartensalat mit ziegenkäsepanacotta ⁽¹⁾ kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing ^(3,9) , hausgebackenes baguette	10, ⁹⁰ €
lözius' gartensalat mit flußkrebsfleisch kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing ^(3,9) , hausgebackenes baguette	11, ⁹⁰ €
lözius' gartensalat mit maispouardenstreifen kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing ^(3,9) , hausgebackenes baguette	13, ⁹⁰ €
flämischer biergulasch mit buchweizenspätzle	11, ⁶⁰ €
folienkartoffel mit maispouardestreifen, kräuterquark,salatbouquet	10, ⁴⁰ €
challans-hähnchen mit queller, thymian drillinge traditionelles gericht von der	10, ⁴⁰ €
spinat-feta-strudel mit gerösteten sonnenblumenkernen, tomatensalsa, kleinem gartensalat	11, ⁹⁰ €
baskische fleischpfanne vom kalb mit hausgemachten butter-gnocchi	13, ⁹⁰ €
provenzalischer fleischeintopf	8, ⁹⁰ €
gebratene merguezwürstchen auf zwiebelragout mit karotten-kartoffelpüree (französische ziegenbratwurst)	14, ²⁰ €

öffnungszeiten

montag- samstag
von 12 uhr bis 22 uhr
(warme küche bis 21 uhr)

sonntag
von 10 uhr bis 18 uhr
(warme küche bis 17 uhr)

alkoholfreie getränke

kola & limo fritz – kola, fritz – kola zuckerfrei, fritz – limo melonenlimonade, fritz – limo apfel-kirsch-holunder-limonade	0,33 l	2, ⁵⁰ €
kola & limo bio fritz – bio-traubensaftschorle, fritz– bio-apfelsaftschorle, fritz – bio-rhabarbersaftschorle	0,33 l	2, ⁸⁰ €
pepsi ^(12, 24)	0,30 l	2, ²⁰ €
7up	0,30 l	2, ²⁰ €
mirinda ^(2, 12)	0,30 l	2, ²⁰ €
selters classic oder naturell	0,30 l 0,75 l	2, ⁰⁰ € 4, ¹⁰ €
vaihinger säfte orangensaft, apfelsaft naturtrüb ⁽²⁾ , maracujanektar ⁽²⁾ , bananennektar ⁽²⁾ , sauerkirschnektar	0,30 l	2, ⁴⁰ €
thomas henry tonic, bitter lemon, ginger ale eldelflower tonic	0,30 l 0,30 l	2, ⁶⁰ € 2, ⁷⁰ €
BIER VOM FASS		
radeberger pils	0,30 l 0,50 l	2, ⁵⁰ € 4, ¹⁰ €
ur-krostitzer pils	0,30 l 0,50 l	2, ⁵⁰ € 4, ¹⁰ €
FLASCHENBIERE		
ur-krostitzer schwarz	0,50 l	3, ⁷⁰ €
hövels	0,50 l	4, ⁵⁰ €
rothaus tannenzäpfle	0,33 l	3, ⁰⁰ €
schöffelhofer hell, dunkel oder alkoholfrei	0,50 l	3, ⁷⁰ €
maisel´s weisse hell oder alkoholfrei	0,50 l	3, ⁷⁰ €
berliner weisse original, himbeere, waldmeister	0,30 l	2, ⁵⁰ €
hefe mix (hell o. alkoholfrei) himbeere, grüner apfel oder wassermelone	0,50 l	3, ⁹⁰ €
braufactum craft beer		
colonia	0,355 l	4, ⁵⁰ €
palor	0,355 l	4, ⁵⁰ €
the brale	0,355 l	4, ⁵⁰ €
indra	0,355 l	5, ⁰⁰ €
progusta	0,330 l	6, ⁰⁰ €

Weißwein offen

hauswein chardonnay linea 071, cantine sacchetto - trocken fruchtnoten von ananas, äpfeln, aprikosen, tropischen Früchten, frischen kräutern	0,20 l	3, ⁰⁰ €
riesling q.b.a. rheingau, weingut johannes ohlig - halbtrocken anregende aromen tropischer Früchte	0,20 l	3, ⁴⁰ €
grauburgunder q.b.a. pfalz, weingut villa jl - trocken nuancen von honigmelone, zitrus, vanille, mandel	0,20 l	3, ⁶⁰ €
silvaner q.b.a. saale-unstrut, winzervereinigung freyburg – unstrut e. g. – trocken feinfruchtig nach aprikose, birne, stachelbeere	0,20 l	3, ⁸⁰ €
müller – thurgau q.b.a. saale-unstrut, gröster steinberg, weingut thürkind – trocken mit aromen von pfirsich, reifer apfel, muskat	0,20 l	4, ²⁰ €
weißburgunder q.b.a. saale-unstrut, gröster steinberg, weingut thürkind – trocken	0,20 l	4, ⁹⁰ €
Rosé offen		
rosé cuvéé pfalz, weingut hammel & cie – trocken fruchtiges bukett nach roten Früchten, frischer brioche, lachsfarbene brillanz mit zarten apricotreflexen	0,20 l	3, ⁷⁰ €
Rotwein offen		
portugieser q.b.a. pfalz, karl pfaffmann - lieblich fruchtnoten von johannisbeere, erdbeere, veilchen, süsslicher tannin	0,20 l	3, ⁶⁰ €
poet rot qualitätswein weimarer poetenweg, Winzervereinigung Freyburg – Unstrut eG - trocken schmeckt würzig und vielschichtig nach schwarzen Früchten wie Kirsche, Holunder und Brombeere	0,20 l	3, ⁸⁰ €
schwarzriesling q.b.a. württemberg, privatkellerei hirsch - halbtrocken aromen von himbeere, erdbeere, süßlichen kirschen	0,20 l	3, ⁸⁰ €
tempranillo capa d.o. spanien, la mancha, Vinnico Export – trocken reich und saftig mit den aromen von erdbeeren, brombeeren und backpflaumen in weichem tannin, noten von tabak und dunkler schokolade im rauchig, kräftigen finale	0,20 l	4, ²⁰ €

Flaschenwein weiß

gutedel q.b.a. saale-unstrut, weingut born – trocken feine fruchtnoten angenehm ausbalanciert, sehr dezente säure	0,75 l	21, ⁰⁰ €
sauvignon blanc q.b.a. rheinhessen, weingut sander- trocken (bio) florale aromen, vegetabile noten geriebener brennnessel	0,75 l	24, ⁰⁰ €
grüner silvaner gutswein q.b.a. saale-unstrut, weingut bernard pawis – v.d.p. - trocken filigrane frucht mit reifem apfel und birne, florale aromen, am gaumen quitte und birne mit frischer säure	0,75 l	23, ⁰⁰ €
weißburgunder q.b.a. saale-unstrut, weingut bernard pawis – v.d.p. - trocken frische fruchtaromen von banane, reifer birne, honigmelone saftig mit klaren birnennoten, frischen äpfeln und anklängen von exotischen Früchten	0,75 l	25, ⁰⁰ €
chablis a.o.c. frankreich, domaine le verger alain geoffroy - trocken geschmack nach ananas, aprikose, caramel, gelbfruchtig, grapefruit, honigmelone und mineralischen noten	0,75 l	31, ⁰⁰ €
riesling q.b.a. rheingau, weingut robert weil – v.d.p. – trocken vollausgeprägte aromen von pfirsich und grapefruit	0,75 l	33, ⁰⁰ €

Flaschenwein Rosé

rosalie q.b.a. saale-unstrut, weingut bernard pawis – v.d.p. - trocken dunkle, rote, kirschige aromen und robuste erdbeerfrucht	0,75 l	24, ⁰⁰ €
alles rosa saale unstrut, weingut klaus böhme – trocken feine fruchtaromen von himbeere und erdbeere	0,75 l	24, ⁰⁰ €

Flaschenweine rot

dornfelder q.b.a. pfalz, weingut villa jl - halbtrocken kräftige aromen von kirsch, schwarzen johannisbeeren, getrockneter pflaume	0,75 l	14, ⁰⁰ €
spätburgunder kabinett baden, winzergenossenschaft oberbergen e. g. - trocken duft süßlicher kirschen, aromen von brom- und himbeere	0,75 l	18, ⁰⁰ €
cotes du Rhône a.o.c. frankreich, e. guigal - trocken saftige, herz hafte fruchtnoten mit freuiger würze und wärme	0,75 l	21, ⁰⁰ €
rioja reserva d.o.ca. spanien, bodegas primicia - trocken üppige aromen von brombeere, zedernholz, vanille, robuste säure	0,75 l	31, ⁰⁰ €
blauer zweigelt saale-unstrut, weingut pawis – v.d.p. – trocken kirscharomen, mild und doch vollmundig	0,75 l	31, ⁰⁰ €
barolo riserva d.o.c.g. italien, san silvestro – trocken frucht von kirsche und beeren in würziger kombination mit kräuter-, lakritz- und schokoladenoten	0,75 l	49, ⁰⁰ €