

LÖZIUS' Abendkarte

VON 17:00 UHR – 21:00 UHR

VORSPESIEN

tagessuppe 3,90 €

wie's dem koch beliebt

lözius' gartensalat 7,90 €

kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing^(3,9), hausgebackenes baguette

lözius' gartensalat mit ziegenkäsepanacotta^(M) 10,90 €

kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing^(3,9), hausgebackenes baguette

lözius' gartensalat mit flußkrebisfleisch 11,90 €

kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing^(3,9), hausgebackenes baguette

lözius' gartensalat mit maispoulardenstreifen 13,90 €

kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing^(3,9), hausgebackenes baguette

steinpilzconsomme 6,90 €

herzhafte Kräuterlaugenknödel

bretonische pâte vom landschwein 8,70 €

mit ofenfrischen lözius-baguette, meersalzbutter

zarte lachs-seeteufel-terrinen 9,90 €

im spinatrock an knackigem blattsalat, zitronen-paprika-vinaigrette, ofenfrisches baguette

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 €

HAUPTSPESIEN

bouillabaisse 10,90 €

südfranzösische fischsuppe, hausgebackenes baguette

spinat-feta-strudel 11,90 €

geröstete sonnenblumenkerne, tomatensalsa, gartensalat

roter lözius burger 12,80 €

pulled turkey, gurken-majorelish, baconchip, rote zwiebel, tomate, blattsalat, Süßkartoffelwürfel, sour-crème ^(1,3,14)

300 g gegrilltes tomahawksteak vom landschwein 17,90 €

mit salbei und zucchini-drilling- gemüse

lavendelschmorbraten 16,90 €

hausgemachte gnocchi, waldchampignons^(12,17)

200 g neuseeländisches rinderfiletsteak 26,80 €

vom jungbullen, mandelbrokkoli, lavendel-bernaise, bouillonkartoffeln

gebackene lammkeule auf „normannische art“ 17,80 €

mit cidre-sahne-soße, geschmortes aubergine-paprika-gemüse, macaire-kartoffeln

gebratenes wolfsbarschfilet 19,90 €

geschmortes auberginen-paprikagemüse, karotten-kartoffelpüree

gebratene seeteufelmedaillons 18,30 €

auf tomatisierten steinpilzragout, linguine

gefüllte perlhuhnbrust 16,70 €

rauschinken, getrocknete tomate, frühlingzwiebeln an cremigen risotto, auberginen-paprika-schmorgemüse

bardierte schweinefiletmedaillons 17,60 €

an cremigen erbspüree mit roquefortsoße, macairskartoffeln

feine sous-vide gegarte kalbsroulade 22,70 €

gefüllt mit rindfleisch-gemüse-farce, auf tomatisierten steinpilzragout, linguine

DESSERT

zweierlei crème brûlée 5,90 €

tonkabohne, fenchelsamen, karamellisierte calvados-orangenspalten^(2,9,17)

schokoladen-trilogie 6,90 €

vollmilch-blaubeer-törtchen, weißes schokoladenparfait, pistazien, zartbitterganache



LÖZIUS
brasserie am steintor

marinierte oliven und gruyère 7,80 €

französischer rohmilchkäse, hausgebackenes lözius-baguette

FÜR DEN KLEINEN APPETIT ZWISCHENDURCH

BEI EINEM GLAS WEIN UND GUTEN GESPRÄCHEN

(VON 12:00 BIS 21:00 UHR)

hirschcarpaccio 14,40 €

mit rucola, cranberries, walnüssen, preiselbeervinaigrette, frisches baguette

gebratene fasanenbrust 18,90 €

mit schwarzwurzel-zitronenragout, karotten-kartoffelpüree

zarter sauerbraten vom hirsch 16,50 €

mit kartoffelklößen

geschmorte kaninchenkeule 15,90 €

mit mandelsahnesoße, waldchampignons macaire- kartoffeln

WINTERLICH!
(VON 12:00 BIS 21:00 UHR)

LÖZIUS' Mittagkarte

VON 12:00 UHR – 17:00 UHR

tagessuppe 3,90 €

wie's dem koch beliebt

lözius' gartensalat 7,90 €

kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing^(3,9), hausgebackenes baguette

lözius' gartensalat mit ziegenkäsepanacotta^(M) 10,90 €

kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing^(3,9), hausgebackenes baguette

lözius' gartensalat mit flußkrebisfleisch 11,90 €

kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing^(3,9), hausgebackenes baguette

lözius' gartensalat mit maispoulardenstreifen 13,90 €

kartoffel-, joghurt-, balsamicodressing^(3,9), hausgebackenes baguette

flämischer biergulasch 11,60 €

mit buchweizenspätzle

folienkartoffel 10,40 €

mit maispoulardestreifen, kräuterquark,salatbouquet

challans-hähnchen 10,40 €

mit queller, thymian drillinge

traditionelles gericht von der südatlantikseite frankreichs

spinat-feta-strudel 11,90 €

mit gerösteten sonnenblumenkernen, tomatensalsa, kleinem gartensalat

baskische fleischpfanne vom kalb 13,90 €

mit hausgemachten butter-gnocchi

provenzalischer fleischeintopf 8,90 €

gebratene merguezwürstchen 14,20 €

auf zwiebelragout mit karotten-kartoffelpüree (französische ziegenbratwurst)

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 ^(112, 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 €
schöfferhofer 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 füllig 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 vollaussgeprägte 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 kabinet 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, herzhaft 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 schokoladennoten	0,75 l	49, ⁰⁰ €

Unser Longdrink- sowie Spirituosenangebot dürfen Sie gern bei unserem Personal erfragen.