

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

Vorspeisen

tagessuppe wie's dem koch beliebt	4, ²⁰ €
ragout fin vom kalb, dazu reichen wir hausbaguette ^(1,17)	7, ⁸⁵ €
löziussalat mit gebratener kalbsleber, calvados apfelspalten und balsamicodressing	12, ⁹⁰ €
rindertatar mit eigelb, cornichons, anchovis, kapern, roten zwiebeln, dijon-senf, dazu hausbaguette ^(1, 3, 4, 9)	
wahlweise:	
140 g Portion	9, ⁹⁰ €
200 g Portion	13, ⁷⁰ €
lauwarmer spargelsalat mit tatar vom hausgebeiztem lachs an orangen-ingwer-vinaigrette, dazu hausbaguette ^(1,17)	13, ⁸⁰ €

Hauptspeisen

gebratene junge möhren in olivenöl (vegan) auf lauwarmem hummus und gerösteten nüssen, dazu hausbaguette	11, ⁹⁰ €
spinat-feta-strudel (vegetarisch) mit gerösteten sonnenblumenkernen, tomatensugo, kleinem gartensalat ^(3,4)	12, ⁴⁰ €
gebratene rinderlenden-spitzen auf tomaten-steinpilz-pasta und frischem, knackigem rucola	16, ⁹⁰ €
französische perlhuhnbrust gefüllt mit rauchigem alpenschinken und oliven, auf sonnenweizen-risotto und gegrillter spitzpaprika ^(16,17)	17, ⁹⁰ €
spargelpfanne mit hellem und grünem spargel, dazu gebratene riesengarnelen nach „asia style“ (ingwer, chili, sojasoße, knoblauch und zitronengras)	17, ⁹⁰ €
spargel mit marinierten drillingen wahlweise mit butter oder hollandaise 250 g spargel 500 g spargel	13, ⁶⁰ € 17, ⁶⁰ €
wahlweise zu ergänzen mit	
gefüllte französische perlhuhnbrust mit oliven und kaltgeräuchertem alpenschinken	11, ²⁰ €
rückensteak vom milchkalb	13, ⁴⁰ €
irisches rumpsteak vom weide-rind	14, ²⁰ €
kalbsfilet	15, ⁶⁰ €



LÖZIUS
brasserie am steintor

hausgebackene quiche wie's dem koch beliebt	3, ⁹⁰ €
frischer kuchen	3, ⁵⁰ €
ragout fin vom kalb, dazu hausbaguette ^(1,17)	7, ⁸⁵ €
marinierte oliven und gruyère französischer rohmilchkäse, dazu hausbaguette ^(1,17)	8, ⁴⁰ €

FÜR DEN KLEINEN APPETIT ZWISCHENDURCH
BEI EINEM GLAS WEIN ODER EINER TASSE KAFFEE UND GUTEN GESPRÄCHEN
(VON 12:00 BIS 21:00 UHR)

brotsalat côte d'azur mit kirschtomaten, kapern und paprika	7, ⁹⁰ €
mediterraner kartoffelstampf mit gebratenen merguez (lamm-rinds-bratwürste) knackigem rucola und cremigem paprika-dip	12, ⁴⁰ €
rosmarin focaccia überbacken mit camembert von der ziege und mango-chutney, dazu knackiger salat	9, ⁹⁰ €
französische käseplatte mit morbier, camembert de normandie, reblochon und roquefort, dazu hausbaguette ^(1,17) , helles landbrot und butter	14, ⁷⁰ €
französische schinken-salami-platte mit haselnuss-salami, schinken aus urtaca, bayonne-schinken und roquefort-salami, dazu hausbaguette ^(1,17) , helles landbrot und butter	14, ⁹⁰ €

BIERGARTENKARTE
(VON 14:30 BIS 21:00 UHR)

frozen crêpes mit orangen-quark-mousse-füllung, dazu rhabarber und helle schokoladencrème	6, ⁷⁰ €
limetten-basilikum-joghurt-parfait an spargel-erdbeer-salat	6, ⁹⁰ €

DESSERT

(VON 12:00 BIS 14:30 UHR) | (VON 17:00 BIS 21:00 UHR)

LÖZIUS' Mittagsskarte von 12:00 Uhr – 14:30 Uhr

tagessuppe wie's dem koch beliebt	4, ²⁰ €
ragout fin vom kalb, dazu reichen wir hausbaguette ^(1,17)	7, ⁸⁵ €
kalbsleber „berliner art“ mit apfelspalten und zwiebelringen, dazu kartoffelpüree	11, ⁹⁰ €
gebratene junge möhren in olivenöl (vegan) auf lauwarmem hummus und gerösteten nüssen, dazu hausbaguette ^(1,17)	11, ⁹⁰ €
spinat-feta-strudel (vegetarisch) mit gerösteten sonnenblumenkernen, tomatensugo, kleinem gartensalat ^(3,4)	12, ⁴⁰ €
kartoffel-spargel-strudel gratiniert mit roquefort und hollandaise, mit geschmolzener kirschtomate und frischem kerbel	14, ⁸⁰ €
spargel mit marinierten drillingen 250 g spargel 500 g spargel	13, ⁶⁰ € 17, ⁶⁰ €
Kinderkarte (ganztägig)	
eierkuchen mit apfelmus und puderzucker	4, ⁸⁰ €
pasta mit fruchtiger tomatensoße ⁽⁴⁾	5, ⁹⁰ €
gebratene igelwurst (wiener) mit kartoffelbrei und bratensoße ⁽¹⁶⁾	6, ⁴⁰ €

Öffnungszeiten

montag - samstag
von 12 uhr bis 22 uhr

warme küche:
(von 12:00 uhr bis 14:30 uhr)
(von 17:00 uhr bis 21:00 uhr)

sonntag
von 10 uhr bis 18 uhr

warme küche:
(von 13:00 uhr bis 17:00 uhr)