

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 | 7, ⁸⁵ € |
| löziussalat mit gebratenen maispouardenstreifen und balsamicodressing dazu reichen wir hausbaguette | 12, ⁹⁰ € |
| rindertatar mit eigelb, cornichons, anchovis, kapern, roten zwiebeln, dijon-senf, dazu hausbaguette | |
| wahlweise: 140 g Portion | 9, ⁹⁰ € |
| 200 g Portion | 13, ⁷⁰ € |

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 | 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 ratatouille | 17, ⁹⁰ € |

LÖZIUS' Pfifferlingskarte von 12:00 Uhr – 21:00 Uhr

| | |
|---|---------------------|
| löziussalat (vegetarisch) mit marinierten gebratenen pfifferlingen dazu joghurt-cidre-dressing und hausbaguette | 12, ⁸⁰ € |
| mangold-kartoffel-strudel (vegetarisch) mit gebratenen pfifferlingen | 13, ⁹⁰ € |
| pasta in cognac-sahne-soße (vegetarisch) mit pfifferlingen, tomaten und rucola | 15, ⁹⁰ € |
| kalbsfilet an pfifferling-sahne-ragout mit marinierten drillingen | 19, ⁹⁰ € |
| rahm-pfifferlinge (vegetarisch) mit hausgemachten servietten-knödeln | 13, ⁸⁰ € |



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)

| | |
|--|--------------------|
| ananas-melonen-mango-carpaccio mit piment d' espelette und zitronensorbet | 6, ⁹⁰ € |
| himbeer-kardamom-minz-parfait mit honig-brioche in butter gebraten und zartbitter-canaché | 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 | 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 | 11, ⁹⁰ € |
| löziussalat mit gebratenen maispouardenstreifen und balsamicodressing dazu reichen wir hausbaguette | 12, ⁹⁰ € |
| spinat-feta-strudel (vegetarisch) mit gerösteten sonnenblumenkernen, tomatensugo, kleinem gartensalat | 12, ⁴⁰ € |
| piment d' anglet (vegetarisch) drei spiegeleier auf scharlotten, grüner paprika, tomaten, knoblauch und chili | 8, ⁹⁰ € |

Kinderkarte (Ganztägig)

| | |
|--|--------------------|
| eierkuchen mit apfelmus und puderzucker | 4, ⁸⁰ € |
| pasta mit fruchtiger tomatensoße | 5, ⁹⁰ € |
| gebratene igelwurst (wiener) mit kartoffelbrei und bratensoße | 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)

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-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 | 0,20 l | 2, ⁶⁰ € |
| 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 | | |
| hauswein merlot cantine sacchetto – trocken fruchtnoten von brom-, johannisbeere, kirsche, pflaume | 0,20 l | 3, ⁰⁰ € |
| 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 birnnoten, 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 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, 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 schokoladenoten | 0,75 l | 49, ⁰⁰ € |

unser longdrink- sowie spirituosenangebot dürfen sie gern bei unserem personal erfragen.