

LØZIUS

STARTER

GETRÜFFELTE PFIFFERLINGSSUPPE

Sommertrüffel, Trüffelöl & hausgebackenes Løzius-Baguette
8,50 €

FRANZÖSISCHES ZWIEBELSÜPPCHEN

mit gratiniertem Gruyère-Weißbrot-Croûton
8,00 €

RINDERCARPACCIO

gepickelte Pfifferlinge, Rucola, Kerbel, Radieschen, Kresse
& Traubenkern- Vinaigrette
14,90 €

CAPRESE DE LØZIUS

gebratener Spargel auf Ochsenherz-Tomaten,
Burrata, Basilikum-Ricotta-Creme & Holunderblütenessig
17,80 €

SURF N' TURF

von Jakobsmuschelfleisch und anhaltiner Blutwurst
Sellerie-Püree & Kartoffelstroh & Apfel-Chutney
17,90 €

RINDERTATAR A LA LØZIUS

mit Granny-Smith-Apfelwürfeln, mariniertes Gin-Gurke,
rauchiger Schmand-Creme, hausgemachter Senf, krosser Zwiebel, Dill & Kresse
16,40 €



LØZIUS

STARTER

BOUILLABAISSE „PROVENÇAL“

mit Garnelen, Miesmuscheln, Lachs, Kabeljau, Venusmuscheln, Hummerfond
& hausgemachtem Løzius-Baguette

17,00 €

GROSSES RAGOUT FIN ODER KLEINES RAGOUT FINCHEN

mit Kalbfleisch, Champignons, Kapern,
Zunge, Käsekruste & Zitrone

klein 7,50 €

groß 15,00 €

LØZIUSSALAT

mit saisonalen Blattsalaten, Wildkräutern,
Hausdressing und hausgemachtem Løzius-Baguette

8,60 €

Wahlweise serviert mit:

Ziegenkäse aus der Käserei Lehmann Leipzig

7,00 €

Tranchen von der Beelitzer Maispoularde

7,60 €

gebratene Pfifferlinge, Queller & Cidre-Joghurt-Dressing

8,00 €

gebratenes Lammfilet, mariniert mit Honig, Knoblauch, Rosmarin und Kreuzkümmel

8,50 €



LØZIUS

HAUPTGERICHTE

KOTELETT VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN

auf Zucchini-Pfifferling-Gemüse,
Drillinge, Thymian-Knoblauch-Schalotten
& Dijon-Senf-Butter

26,40 €

BEELITZER MAISPOULARDE

mit Kartoffel-Steinpilz-Risotto
& sautierter Queller

22,00 €

VEGETARISCHE SAFRAN-POLENTA

mit grünem Spargel, Pfifferlingen
& Riesling-Schaum

17,20 €

Wahlweise serviert mit:

gebratener Perlhuhnbrust **12,00 €**

gebratenem Rinderfilet **16,00 €**

ZART GESCHMORTE OCHSENBACKE

mit sautiertem Pilzduett vom Wiesenchampignon und Pfifferling,
dazu französisches Gratin von der Drillingskartoffel

25,00 €



LØZIUS

HAUPTGERICHTE

ENTENBURGER „DUCK DELUXE“

hausgebackener Walnuss-Brioche-Bun mit pikanter Roquefort-Creme,
geschmorten Birnenspalten, Schalotten,
Pfifferlinge und Feldsalat,
dazu Brezel-Chips & Trüffel-Mayo

22,00 €

GEBRATENE LACHSFORELLE VOM FORELLENHOF SCHMIDT IN MÜCHELN

auf provenzalischem Hokkaido-Salat, cremigem Schafskäse
& Cidre-Gel

18,50 €

HAUSGEMACHTE VEGANE LINGUINE

Steinpilze
& hausgemachtes Trüffel-Öl

17,00 €

Wahlweise mit:

frisch gehobeltem Sommertrüffel **6,00 €**

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

gefüllt mit Mangold-Pfifferling-Ricotta,
dazu Tomatenwürfel, Nussbutter,
Kapuzinerkresse und Blüten

16,60 €

Wahlweise serviert mit:

gebratenem Rinderfilet **16,00 €**



LØZIUS

HAUPTGERICHTE

KARTOFFEL-PFIFFERLINGS-RISOTTO

mit geräucherter Forelle vom Forellenhof Schmidt in Mücheln,
Dill, Zitronenzesten, Rieslingschaum
& Forellenkavier

18,90 €

ROSA SHERRY MATJES

mit kanarische Runzelkartoffeln,
gebackene rote & gelben Bete,
gepickelte spanische rote Zwiebeln
& Beurre Blanc

16,90 €

DESSERT

TRILOGIE VON DER SCHOKOLADE

Hausgebackener, lauwarmer Schokoladen-Brownie,
weißes Schokoladen-Parfait & Zartbitter-Mousse

10,50 €

SOMMERLICHER PFIRSICH-GRANATAPFEL-SALAT

mit Minz-Sorbet & Honig-Cashew-Crumble

8,90 €

CRÈME BRÛLÉE

mit Rosmarin & Cranberrys

7,00 €

