

# LØZIUS

## LØZIUS LUNCH

01.10.24 – 04.10.24

VON 12 – 14 UHR

### STARTER

#### LØZIUS-QUICHE

Vegetarische Quiche auf hausgemachtem Boden  
mit Waldpilzen & Kürbis  
an einem knackigen Salatbouquet

**9,50 €**

#### CREMESÜPPCHEN VOM HOKKAIDOKÜRBIS

mit Ingwer, Kokosmilch, Vollkorn-Weizen-  
Croûtons, tiroler Schinkenwürfel, geröstete  
Kürbiskerne & Løzius-Baguette

**8,50 €**

#### LØZIUSSALAT

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

**8,60 €**

#### GROSSES RAGOUT FIN ODER KLEINES RAGOUT FINCHEN

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

**klein 7,50 € | groß 15,00 €**

### DESSERT

#### SOMMERLICHER PFIRSICH-GRANATAPFEL-SALAT

mit Minz-Sorbet & Honig-Cashew-Crumble

**8,90 €**

#### KUCHEN & SÜSSE KLEINIGKEITEN AUS DER VITRINE

**3,50 €**

mit Sahne **4,00 €**  
mit Vanilleeis **4,50 €**

### HAUPTSPEISEN

#### OFENGEBACKENE ROTE BETE

mit Rauchsmand, Sonnenblumenkernen,  
Petersilien-Öl  
& geröstetes Ciabatta

**11,40 €**

#### GESCHMORTES HÜHNCHENKEULENFLEISCH

NACH NORMANISCHER ART  
in Cidre-Rahm mit Queller  
an marinierten Drillingen

**13,80 €**

#### GEBRATENES DORSCHFILET

auf Schmorgurke  
& Süßkartoffelcreme

**14,50 €**

#### GRATINIERTER HOKKAIDOKÜRBIS

mit Elster-Apfel,  
Blauschimmelkäse, Kürbiskernen  
& Blumenkohlcreme

**13,20 €**

#### HERBSTLICHE LØZIUS-PASTA

mit Rucola, Burrata,  
Cherrytomaten, Kürbis  
& grob gestoßenem Pfeffer

**13,60 €**

### GÄNGE KOMBINIEREN UND 10% SPAREN

Vorspeise und Hauptgang  
oder  
Hauptgang und Dessert

