

LØZIUS

STARTER

TAGESSUPPE

wie es dem Koch beliebt

8,50 €

FRANZÖSISCHES ZWIEBELSÜPPCHEN

mit gratiniertem Gruyère-Weißbrot-Croûton

8,00 €

OKTOPUS-CARPACCIO

mit Fenchelsalat und Orangen-Dressing

15,90 €

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 €

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

8,50 €



LØZIUS

STARTER

BOUILLABAISSE „PROVENÇAL“

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

17,00 €

RINDERTATAR

A LA LØZIUS

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

16,40 €

GROSSES RAGOUT FIN ODER KLEINES RAGOUT FINCHEN

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

klein 7,50 €

groß 15,00 €

HAUSGEBEIZTER ROTE BETE LACHS

Auf einer herbstlichen Wurzelgemüse-Rösti
& Citrus-Kräuter-Schmand

18,80 €



LØZIUS

HAUPTGERICHTE

DRY AGED ENTRECÔTE VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN

auf Zucchini-Kürbis-Gemüse,
Drillinge, Thymian-Knoblauch-Schalotten,
Dijon-Senf-Butter & Beurre blanc

28,60 €

WERMSDORFER STÖR

auf Belugalinsen, Spinat, Kartoffel-Pastinaken-Püree,
glacierten Weintrauben, Riesling-Schaum
& Limetten-Zeste

27,60 €

KARTOFFEL-KÜRBIS-RISOTTO

mit geräucherter Forelle vom Forellenhof Schmidt in Mücheln,
Dill, Zitronenzesten, Riesling-Schaum
& Forellenkaviar

18,90 €

FRANZÖSISCHE SCHWARZFEDERHUHN

mit Kürbis-Risotto, Blauschimmel-Beurre blanc,
frittiertem Grünkohl
& Pinienkerne

25,90 €

ZART GESCHMORTE OCHSENBACKE

mit sautiertem Pilzduett
vom Wiesenchampignon und Austern-Seitling,
dazu französisches Gratin von der Drillingskartoffel

25,00 €



LØZIUS

HAUPTGERICHTE

BEEELITZER MAISPOULARDE
mit Kartoffel-Steinpilz-Risotto
& sautierter Queller
22,00 €

ENTENBURGER „DUCK DELUXE“
luftiges-Brioche mit pikanter Roquefort-Creme,
geschmorten Äpfeln, Schalotten,
& Feldsalat,
dazu Brezel-Chips & Trüffel-Mayo
22,00 €

HAUSGEMACHTE VEGANE LINGUINE
Steinpilze
& hausgemachtes Trüffel-Öl
17,00 €

Wahlweise mit:
frisch gehobeltem Sommertrüffel **6,00 €**

ZARTER LAVENDELSCHMORBRATEN VOM KALB
mit sautierten Creme-Champignons
dazu Nussbutter-Schupfnudeln
25,60 €

LAMMFILET MIT SANDDORN-GLASUR
auf herbstlichen Wurzelgemüsen,
Steinpilz-Topinambur-Püree
& knusprige Iberico-Schinken-Chips
23,80 €



LØZIUS

DESSERT

TRILOGIE VON DER SCHOKOLADE

Hausgebackener, lauwarmer Schokoladen-Brownie,
weißes Schokoladen-Parfait
& Zartbitter-Mousse
10,50 €

SANDDORN-PARFAIT

Mit Pflaumengel, Strudel-Kräcker
& Gewürzblüten-Öl
8,90 €

KÜRIBS CRÈME BRÛLÉE

mit Vanille-Quitten-Kompott
& karamellisierten Kürbiskernen
9,40 €

