

# LØZIUS

## LØZIUS LUNCH

11.03.25 – 14.03.25

VON 12 – 14 UHR

### STARTER

#### LØZIUS-QUICHE

vegetarische Quiche auf hausgemachtem Boden  
mit Kartoffeln, Gemüse und Camembert

**9,50 €**

#### KAROTTEN-INGWER-SÜPPCHEN

mit krossem Blattspinat

**7,00 €**

#### LØZIUS-SALAT

mit saisonalen Blattsalaten, Wildkräutern,  
Hausdressing & 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

#### DÄNISCHER BRATAPFEL-PIE

mit Frischkäsecreme, Bratapfel-Ragout  
& Cantuccini-Crumble

**8,90 €**

#### KUCHEN & SÜSSE KLEINIGKEITEN

AUS DER VITRINE

**3,50 €**

mit Sahne **4,00 €**

mit Vanilleeis **4,50 €**

#### KASSLERBRATEN

mit Kartoffel-Käsehaube, Semmelknödeln & Vichy-  
Karotten

**13,90 €**

#### GESCHMORTE BÄCKCHEN

#### VOM DUROC-SCHWEIN

mit Kartoffel-Sellerie-Püree  
& gebranntem Ofen-Wurzelgemüse

**17,80 €**

#### „EI-SCHNEEWITTCHEN“

drei wachweich gekochte BIO-Eier in Dijon-  
Rieslingsoße, Nussbutter-Kartoffeln im  
Pankomantel, Radieschen, BIO-Gartenkresse

**12,90 €**

#### LØZIUS SMØREBRØD

vom Kaiser Landbrot mit Karottencreme,  
Merques-Bratwurst, Balsamico-Zwiebeln & BIO-  
Gartenkressemix

**13,80 €**

#### HAUSGEMACHTE KÜRBIS-PASTA

mit Kokos-Currysoße

& Granatapfelkernen

**14,20 €**

### GÄNGE KOMBINIEREN UND 10% SPAREN

Vorspeise und Hauptgang  
oder  
Hauptgang und Dessert



### HAUPTSPEISEN