

LØZIUS

STARTER

TAGESSUPPE

wie es dem Koch beliebt

8,50 €

FRANZÖSISCHES ZWIEBELSÜPPCHEN

mit gratiniertem Gruyère-Weißbrot-Croûton

8,00 €

TATAR VOM CHERRY-MATJES

auf Carpaccio-Duett von Roter Bete und Chioggia-Rübe,
mit Salzwassergarnele, Seehasen-Kaviar,
Miso-Crème und knusprigem, schwarzem Sesam-Knäckle

20,00 €

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

mit zarten Pulpo-Armen, Langusten-Butter-Schaum
& knusprigem Algen-Chip

24,00 €

RINDERTATAR

A LA LØZIUS

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

16,40 €

BOUILLABAISSE „PROVENÇAL“

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

17,00 €



LØZIUS

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 €

Brust vom Schwarzfederhuhn

11,50 €

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

8,50 €



LØZIUS

HAUPTGERICHTE

KOTELETT VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN

auf Zucchini-Kürbis-Gemüse,
Drillingen mit Thymian, Knoblauch und Schalotten,
Dijon-Senf-Butter & Beurre Blanc

29,60 €

KARTOFFEL-KÜRBIS-RISOTTO

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

18,90 €

FRANZÖSISCHE SCHWARZFEDERHUHN

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

25,90 €

MAISGEFÜTTERTE WEIBLICHE BARBARIEENTENBRUST (SOUS-VIDE GEGART)

mit aromatischer Enten-Jus,
sautiertem Wild-Brokkoli und Ingwer,
Süßkartoffelcrème & kurzgebraten Süßkartoffelwürfeln

28,00 €

GEBRATENES WILDSCHWEINFILET

mit sautierter Schwarzwurzel, Balsamico-Wild-Jus
& Kartoffel-Sellerie-Püree
dazu ein krosser Grünkohl-Sellerie-Chip sowie
Zwiebel-Speck-Confit

32,00 €



LØZIUS

**GEBRATENER WINTER-SKREI
AUS NACHHALTIGEM WILDFANG (MSC)**

mit Langusten-Beurre-Blanc-Schaum,
sautiertem Patisson-Kürbis & geschmortem Camargue-Reis

29,00 €

ZART GESCHMORTE OCHSENBACKE

mit ofengebranntem Wurzelgemüse,
dazu französisches Gratin von der Drillingskartoffel

25,00 €

**ZARTER LAVENDELSCHMORBRATEN
VOM KALB**

mit sautierten Creme-Champignons
dazu Nussbutter-Schupfnudeln

25,60 €

**HAUSGEMACHTE
VEGANE LINGUINE**

Steinpilze
& hausgemachtes Trüffel-Öl

17,00 €



LØZIUS

DESSERT

TRILOGIE VON DER SCHOKOLADE

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

10,50 €

SÜßMILCH-MARZIPAN-TARTE

auf knusprigem Graham-Cracker-Boden
mit Tonkabohnen-Espuma
an Kirsche, Himbeere & Limette

9,60 €

DÄNISCHER BRATAPFEL-PIE

mit Frischkäsecreme,
Bratapfel-Ragout
& Cantuccini-Crumble,
fein geschichtet

8,90 €

