

LØZIUS

STARTER

TAGESSUPPE

wie es dem Koch beliebt

8,50 €

FRANZÖSISCHES ZWIEBELSÜPPCHEN

mit gratiniertem Gruyère-Weißbrot-Croûton

8,00 €

RINDERCARPACCIO Á LA LØZIUS

an Rucola, gepickeltem weißem Spargel, Grana Padano,

Cherrytomaten & Gewürzblüten-Öl

dazu Baguette & Hausbröt

18,20 €

WEISSER BLANCHIERTER SPARGEL

auf Sahne-Reduktion

mit Spargel-Asche & BIO Gartenkresse

16,60 €

RINDERTATAR

A LA LØZIUS

mit Granny-Smith-Apfelwürfeln, mariniertes Gin-Gurke,

rauchiger Schmand-Creme, hausgemachtem Senf, krosser Zwiebel, Dill & Kresse

16,40 €



LØZIUS

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

10,00 €

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-Spargel-Gemüse,
Drillingen mit Thymian, Knoblauch & Schalotten,
Dijon-Senf-Butter & Beurre Blanc

29,60 €

KARTOFFEL-SPARGEL-RISOTTO

mit geräucherter Forelle vom Wermsdorfer Fischhof,
Dill, Zitronenzesten, Rieslingschaum
& Forellenkaviar

18,90 €

FRANZÖSISCHES SCHWARZFEDERHUHN

mit Spargel-Risotto, Blauschimmel-Beurre Blanc,
& Pinienkerne

25,90 €

MAISGEFÜTTERTE WEIBLICHE BARBARIEENTENBRUST

(SOUS-VIDE GEGART)

mit aromatischer Enten-Jus,
sautiertem Wild-Brokkoli und Ingwer,
Süßkartoffelcreme & Süßkartoffelwürfeln in Olivenöl confiert

28,00 €

GEBRATENES KALBSFILET

mit gegrilltem grünen Spargel, gefüllten Bärlauch-Gnocchi
& Beurre Blanc

32,50 €



LØZIUS

NIERENZAPFENSTÜCK VOM RIND

mit Cognac-Rahm, sautiertem Wild-Blumenkohl, Spinat
& Balsamico-Perlzwiebeln

29,40 €

ZART GESCHMORTE OCHSENBACKE

mit ofengebranntem Wurzelgemüse,
dazu französisches Gratin von der Drillingskartoffel

25,00 €

ADLERFISCHFILET –

FANGFRISCH AUS DER ADRIA

mit Sahne-Reduktion, weißem blanchiertem Spargel,
Süßkartoffel-Schupfnudeln

& Algenpulver

33,40 €

HAUSGEMACHTE

VEGANE LINGUINE

mit Steinpilzen

& hausgemachtem Trüffel-Öl

17,00 €

Wahlweise serviert mit:

frisch gehobeltem Sommertrüffel

10,90 €

GRÜNER SPARGEL

mit Mohrrüben & Drillingen
dazu gebackener Feta, Karotten-Citrus-Creme,

Wasabi-Espuma

19,40 €



LØZIUS

DESSERT

TRILOGIE VON DER SCHOKOLADE

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

10,50 €

SÜBMILCH-PEKANNUSS -TARTE

auf Schoko-Mürbeteig-Boden
mit Tonkabohnen-Espuma
an Kirsche, Himbeere & Limette

9,60 €

SPARGEL-MØUSSE

auf Ingwer-Crumble, Safran-Rhabarber-Ragout,
Erdbeer-Gel & Pistazien

12,90 €

