

LØZIUS

BISTRONOMIE

LØZIUS LUNCH

06.05.25 – 09.05.25

VON 12 – 14 UHR

STARTER

LØZIUS-QUICHE

vegetarische Quiche auf hausgemachtem Boden
mit Mohrrüben, Zucchini,
Spargel & Camembert
9,50 €

SPARGEL-CREMESÜPPCHEN

mit Giersch-Øl
& Buttercroutons
7,00 €

LØZIUS-SALAT

mit saisonalen Blattsalaten, Wildkräutern,
Hausdressing & hausgemachtem
Løzius-Baguette
10,00 €

GROSSES RAGOUT FIN

ODER KLEINES RAGOUT FINCHEN

mit Kalbfleisch, Champignons, Kapern, Zunge,
Käsekruste & Zitrone
klein 7,50 € | groß 15,00 €

DESSERT

SPARGEL-MØUSSE

auf Ingwer-Crumble,
Safran-Rhabarber-Ragout,
Erdbeer-Gel & Pistazien
12,90 €

KUCHEN & SÜSSE KLEINIGKEITEN AUS DER VITRINE

3,50 €
mit Sahne **4,00 €**
mit Vanilleeis **4,50 €**

HAUPTSPEISEN

SPARGEL-ERDBEERSALAT

mit Burrata, Giersch-Pesto, Salzzitronen &
hausgebackenem Løzius-Buttermilch-Baguette
13,90 €

LØZIUS SMØREBRØD

vom Kauser Landbrot mit Süßkartoffelcreme,
Avocado, Sauerampfer, Räucherlachs & BIO-
Gartenkresse
13,40 €

VEGETARISCHES

BIO TOFU-GEMÜSE-GYROS

mit cremigem, hausgemachten Tzatziki &
Tomatenreis
11,90 €

LØZIUS SPARGEL CARBONARA

mit aromatischem Serrano Schinken
& knackigem Rucola
13,50 €

HÄHNCHENBRUST „STRINDBERG“

mit Markerbsen, lila Blumenkohl &
Kartoffelplätzchen
16,40 €

GÄNGE KOMBINIEREN UND 10% SPAREN

Vorspeise und Hauptgang
oder
Hauptgang und Dessert