LØZIUS

STARTER

TAGESSUPPE
wie es dem Koch beliebt
8,50 €

RINDERTATAR À LA LØZIUS
Granny-Smith-Apfelwürfel, marinierte Gin-Gurke,
rauchige Schmand-Crème, hausgemachter Senf,
krosse Zwiebel, Dill & Kresse,
sowie geriebenes, gebeiztes Eigelb
18,80 €

GURKEN-STAUDENSELLERIE-TATAR
mit Zitrusschmand, Dill-Sorbet, Fenchelpollen
und Meersalz-Pimentos
17,90 €

– LENNARDS SIGNATURE DISH –
BUTTERNUTKÜRBIS-FRISCHKÄSE-PRALINE
im Pankomantel gebacken
an Paprika-Kreuzkümmel-Joghurtsoße & frittierter Blattpetersilie
16,90 €

BOUILLABAISSE PROVENÇAL
Garnelen, Miesmuscheln, Lachs, Kabeljau, Venusmuscheln, Hummerfond
leichter Safran-Schuss & frische Kräuter
dazu frisch gebackenes Løzius-Baguette
18,40 €

DUROC-ENTENLEBER-TERRINE
auf Orangen-Fenchel-Salat
mit Paprika-Flakes und Bienenpollen
19,90 €

LØZIUS

STARTER

HAUSGEMACHTE LØZIUS-QUICHE
dazu ein kleiner Løzius-Salat
11,80 €

GROSSES RAGOUT FIN
Kalbfleisch, Champignons, Kapern, fein gegarte Kalbszunge
Käsekruste, Zitrone, frische Kräuter & Zitronenzesten
15,00 €

KLEINES RAGOUT FINCHEN
Kalbfleisch, Champignons, Kapern, fein gegarte Kalbszunge
Käsekruste, Zitrone, frische Kräuter & Zitronenzesten
9,20 €

LØZIUS-SALAT
saisonale Blattsalate & Wildkräuter, Gurke, Möhren, Früchte,
hausgemachtes Løzius-Dressing
dazu frisch gebackenes, hausgemachtes Baguette
11,20 €

wahlweise ergänzt mit:

sautierten Kräuterseitlinge
8,40 €

Ziegenkäse aus der Käserei Lehmann Leipzig
9,00 €

drei Kürbis-Frischkäse-Pralinen im Pankomantel
11,80 €

australischem Wagyu-Rind
33,00 €

LØZIUS

HAUPTGERICHTE

SEETEUFEL „LØZIUS-LOTTE“
im Parmaschinken-Mantel gebraten
in Salbei-Butter und Beurre blanc
an gegrilltem grünen Spargel, Spargelasche
und Steckrübenpüree
dazu hausgemachte Macairekartoffeln
36,90 €

CARRÉ VOM WALISER KÜSTENLAMM
an Rosmarin-Portwein-Jus und Wildblumenkohl
mit dickem Bohnenpüree & Kartoffeln der Tausendschichten
39,00 €

FRANZÖSISCHE PERLHUHNBRUST
gefüllt mit Kräuter-Trüffel-Farce
mit gerösteter Blumenkohlcreme & Wirsing-Chip
dazu Kartoffeln der Tausendschichten
33,80 €

HAUSGEMACHTE BLUTWURST-RAVIOLI
vom Havelländer Apfelschwein
mit Kartoffelschaum, Apfel-Wirsing,
sowie Öl vom Wirsing
25,60 €

LØZIUS

HAUPTGERICHTE

GESCHMORTE OCHSENBACKE
mit Kräuterseitlingen, Spinatcreme, Mini-Rote Bete,
Brezelknödeln & Miso-Creme
28,90 €

GEFÜLLTE KÜRBIS-KARTOFFEL-GNOCCHI
mit glasierter Bete, Cherrytomaten, Queller,
Kräuter-Öl & Dattel-Haferflocken-Cashew-Crunch
23,80 €

HIRSCHKALBSBRATEN
in Holunderbeeren-Jus
mit Speck-Krusten- Croûton, Granatapfel, Blattpetersilie
und sautiertem Rosenkohl mit Haselnüssen
dazu Kürbis-Kartoffel-Klößchen
27,80 €

DRILLINGSPFANNE
mit Prinzessbohnen, Butternutkürbis, Estragon,
hausgemachtem Løzius-Senf und Beurre blanc
15,50 €

wahlweise ergänzt mit:

Duroc-Kotelett
15,00 €

australischem Wagyu-Rind
33,00 €

LØZIUS

DESSERT

LAVENDEL-CRÈME-BRÛLÉE
mit Tonkabohnen-Mandeleis,
Hafer-Crumble & Blaubeer-Gel
13,40 €

SANDDORN-SORBET
mit Schokoladenerde, Blutorangen-Granité,
Bienenpollen und Honigwabe
14,60 €

ZARTBITTER-MOUSSE
mit Sauerkirsch-Sorbet, Salzkaramell, Minzöl,
Filokörbchen & eingelegten Sauerkirschen
11,90 €

DIE FEINE PLATTE
hausmarinierter spanischer Manchego,
milder französischer Brie,
aromatischer Tête de Moine,
intensiv-nussiger Gruyère aus der Schweiz
hausgemachter Feigensenf & Dijon-Senf-Butter,
Kalamata-Oliven und Grissini
dazu ofenfrisches Løzius-Baguette
15,90 €