

Speisen

Liebe Gäste, Freunde und Feinschmecker,

das Restaurant LUMEN sieht sich bei der Verarbeitung sämtlicher Produkte in der Verantwortung bezüglich eines nachhaltigen Anbaus und einer artgerechten Tierhaltung. Aus diesem Grund legen wir bei der Auswahl unserer Lieferanten großen Wert auf enge Zusammenarbeit mit regionalen und renommierten Anbietern, die unserem hohen Qualitätsstandard und unseren Anforderungen gerecht werden. Für eine bessere Transparenz Ihnen gegenüber finden Sie im Folgenden die Lieferanten unseres Vertrauens.

Schwälbchen Molkerei	Rungis Express
Metzgerei Rembser	Deutsche See
Abbas Safaei Obst und Gemüse	Geflügelschlachterei Groß
Bäckerei Walser	Konditorei Walz
Metzgerei Huber aus Kitzbühel	Bio Käserei Plangger aus Kufstein

Frühstück

Montag bis Samstag bis 12:00 Uhr
Sonn- und Feiertags bis 13:00 Uhr
"LUMEN am Wiesbadener Markt" täglich bis 14:30 Uhr

LUMEN am Wiesbadener Markt

Geflügelwurst, gekochter Schinken, Rindersalami, Leberwurst, Rahmkäse, St. Tilsiter und Brie, ein gekochtes Landei, Brotkorb, hausgemachte Marmelade ^{2,3,4,8,14,16,17,21,22,23,24}
für 2 Personen

12.50 €
24.00 €

LUMEN am Broadway

Spiegeleier mit Rostbratwürstchen und Bacon, gekochter Schinken, Erdnusscrème, Pancakes mit Ahornsirup, hausgemachte Marmelade und Toastbrot ^{2,3,9,11,14,16,17,21,22,23,24}
für 2 Personen

14.00 €
27.00 €

LUMEN am Bosphorus

Frisches Rührei mit gebratener Sucuk, geschmolzenem Käse, jungem Lauch, Oliven, Börek gefüllt mit Schafskäse und Spinat sowie Butter und Fladenbrot ^{14,16,18,21,22,23}
für 2 Personen

12.00 €
23.00 €

LUMEN auf der Wilhelmstrasse

Serranoschinken, Tiroler Speck, Fenchelsalami, Ikarimi - Lachs, frischer Obstteller, Tomate - Mozzarella, Bockshornkleekäse, Bio Kräutertopfen, Rührei mit Shrimps, hausgemachte Marmelade, Butter und Brotkorb ^{2,11,13,14,15,16,17,21,22,23,24}
für 2 Personen

17.50 €
34.00 €

mit Prosecco
für 2 Personen mit Prosecco

22.50 €
44.00 €

mit Laurent Perrier Brut Champagner
für 2 Personen mit Laurent Perrier Brut Champagner

25.90 €
49.00 €

LUMEN auf Sylt

Fischfrühstück mit zweierlei Lachs, Forelle, Rollmops, geräucherter Thunfisch und Makrele, Shrimpscocktail, Rührei mit Shrimps und Brotkorb ^{2,9,11,13,14,15,16,21,22,23,24} 14.50 €
für 2 Personen 27.50 €

LUMEN auf der Alm (auch vegetarisch erhältlich)

Auswahl an Wurstspezialitäten der Metzgerei Huber aus Kitzbühel und der Bio Käserei Plangger mit frischem Obst, einem gekochten Landei und rustikalem Brotkorb ^{2,3,9,11,13,14,16,21,22,23} 16.50 €
für 2 Personen 32.00 €

LUMEN auf dem Jakobsweg (Laktose - und Glutenfrei)

Käseauswahl der Bio Käserei Plangger, Geflügelwurst, Rindersalami, ein gekochtes Landei, Joghurt mit frischen Früchten, hausgemachte Marmelade, Honig, Becel, Brotkorb und eine Tasse Kaffee mit laktosefreier Milch ^{2,11,14,17,18,20,22,23,24} 16.90 €

Veganes Frühstück

Dreierlei Aufstriche, Mandel-Kokoscrème, Mango-Schwarzkümmel und Paprika-Chilli, mit Gurken und Tomaten, Frühstücks Cous Cous mit Orangensaft und Obst dazu ein Brotkorb ^{17,22,23} 16.90 €



Express - Frühstück

Belegte Brötchen mit Käse ^{16,21,22,23} 4.20 €
Belegte Brötchen mit Salami ^{16,21,22,23} 4.20 €
Belegte Brötchen mit gekochtem oder rohem Schinken oder Geflügelwurst ^{14,16,21,22,23,24} 4.20 €
Belegte Brötchen mit geräuchertem Lachs und Meerrettich ^{14,16,21,22,23} 5.20 €

Croissant belegt mit Käse ^{16,21} 5.90 €
Croissant belegt mit Salami ^{2,9,11,16,21,22,23} 5.90 €
Croissant belegt mit gekochtem oder rohem Schinken oder Geflügelwurst ^{2,3,4,8,9,11,16,21,22,23} 5.90 €

Continental

2 Brötchen, Salami, Käse, hausgemachte Marmelade und Butter ^{16,21,22,23} 8.10 €

Petit Déjeuner

Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade oder Honig und ein Milchkaffee ^{16,21,22,23} 8.10 €

LUMEN's Holzfällerbrot

mit Frischkäse und frischen Kräutern ^{16,21} 6.90 €
mit Tiroler Landschinken und Spiegelei ^{2,3,4,8,9,11,14 16,21} 9.90 €
mit Graved Lachs und Senf Dill Sauce ^{13,14,16,21} 9.50 €
mit Schmalz und Schnittlauch ^{2,3,4,8,9,21} 7.50 €
dazu reichen wir Kräuterquark, Rettich und Salatgarnitur

LUMEN auf der Wies`n (nur Samstags!)

Paar Münchner Weißwürste mit süßem Senf, Butter und Laugenbrezel ^{8,11,16,21,22,23,24} 10.00 €

Auswahl für Ihr individuelles Frühstück:

Aus der Backstube

2 Scheiben Toast ^{2,16,21,22,23}	1.50 €
Brötchen ^{16,21,22,23}	1.50 €
Croissant ^{14,16,21 22,23}	2.50 €
Gemischter Brotkorb ^{14,16,21,22,23}	3.50 €

Brotaufstriche

Sauerrahmbutter der Bio Käserei Plangger ¹⁶	1.20 €
Imkerhonig	1.20 €
Nutella ^{1,2,9,16,20}	1.20 €
Hausgemachte Marmelade ^{9,22,23}	1.60 €

Eierspeisen

Alle Eierspeisen servieren wir mit einem kleinem Brotkorb, Bio Kräutertopfen, Sauerrahmbutter und Salatgarnitur. Für unsere Eierspeisen verwenden wir ausschließlich Eier von freilaufenden Hühnern.

2 Spiegeleier natur ^{14,16,21,22,23}	5.90 €
2 Spiegeleier mit Speck ^{2,3,9,11,12,14,16,21,22,23}	7.50 €
Frisches Rührei natur ^{14,16,21 22,23}	5.90 €
Frisches Rührei mit Schinken und Käse ^{14,16,21,22,23}	7.50 €
Frisches Rührei mit Strauchtomaten ^{14,16,21,22,23}	7.50 €
Frisches Rührei mit Pilzen und Frühlingslauch ^{14,16,21,22,23}	7.50 €
Frisches Rührei mit Speck ^{2,3,9,11,14,16,17,21,22,23}	7.50 €
Frisches Rührei mit Shrimps ^{15,16,21,22,23}	8.90 €

Milchprodukte

Bio Kräutertopfen ¹⁶	2.90 €
Naturjoghurt ¹⁶	3.50 €
Flakes mit Milch ¹⁶	3.50 €
Naturjoghurt mit frischem Obst ¹⁶	5.50 €
Hausgemachtes Preiselbeer - Apfelmüsli mit frischem Obst ^{16,21,22,23}	6.90 €

Diverses

Hart gekochtes Landei ¹⁴	1.50 €
Frisch gebackene Waffel mit heißen Kirschen ¹⁹	6.50 €
1 geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich ^{11,13}	5.50 €
2 Scheiben geräucherter Ikarimi - Lachs mit Meerrettich ^{11,13}	6.50 €
Hausgemachter Obstsalat	6.20 €
Frische Obstvariation	8.50 €
5 Scheiben gerösteter Speck ^{2,3,9,11,17}	3.50 €
3 Nürnberger Rostbratwürstchen ^{2,3,4,11}	3.30 €

Warme Küche

Montag-Samstag 12:00-22:30 Uhr, Sonn- und Feiertags 13:00-21:00 Uhr

Vorspeisen

Tomatenessenz mit Kräutergarnele und Tempura ^{2,13,17,21}	Tasse	7.90 €
	Teller	10.90 €
Gebeiztes Rinderfilet mit Wachtelspiegelei, Perlzwiebeln, Sellerie und Graubrot ^{2,14,16,17,21}		16.90 €
LUMEN'S Gurken Variation (Salat, Sorbet, Gelee, Sphäre) ^{2,17,E406}		11.90 €

Salat

Marktfrischer Salat

mit Hähnchenbruststreifen von freilaufenden, niederbayrischen Landhähnchen ^{2,3,4,9,12,21,22,23}	15.90 €
mit geschmorten Pilzen ^{2,3,4,9,12,21,22,23}	14.90 €
mit drei gebratenen Bio Garnelen ^{2,3,4,9,12,15,21,22,23}	18.90 €
wahlweise mit Balsamico- oder Joghurtdressing ¹⁶	

Hauptgänge

Hausgemachte Rinderroulade mit Speckbohnen und Parmesanpolenta ^{2,16,17,21,24}	22.90 €
Edelwaller von der Ahrenhorster Zucht mit Fenchel, grünem Spargel, Kartoffeln und Nussbutterschaum ^{13,16,17}	23.90 €
Marinierte Zitronengras-Hähnchenspieße auf Johannisbeerreis mit gegrillter Pastinake, Zucchini und Ingwerschaum ^{2,16,17}	25.90 €
LUMEN'S Currywurst	
mit hausgemachter Currysauce und einer Portion Pommes mit Kräutersalz ^{2, 3, 4, 8, 9, 11,12, 17, 22, 24}	9.90 €
Original Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb mit Bratkartoffeln, Gurkensalat, Zitrone, Kapernapfel und Preiselbeeren ^{11,14,17,21,22,23,24}	24.90 €
Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree, Apfelkompott, Röstzwiebeln und Jus ^{2,9,10,11,16,17,20,21,22,23}	14.90 €
Asiatische Gemüsepfanne mit Kokospänen, frischem Koriander, Chilisauce, Basmatireis und gebratenen Hähnchenbruststreifen vom niederbayrischen Landhähnchen ^{2,4,9,11,17,22,23,25}	16.50 €

LUMEN's Burger und Sandwich


LUMEN'S Beef Burger vom Angusrind

mit Cheddarkäse, roten Zwiebeln, geröstetem Speck, 2 hausgemachten Burgersaucen, Tomate, Romanasalat, eingelegten Landgurken und einer Portion Pommes mit Kräutersalz	17.50 €
wahlweise als Surf'n Turf mit gebratener Garnele, Aufpreis pro Garnele ^{16,17,19,21,15,E160}	3.00 €

LUMEN Sandwich

Gebratene Hähnchenbrust vom niederbayrischen Landhähnchen mit Tomaten, Speck, Salat, Remoulade, einem beidseitig gebratenem Ei und einer Portion Pommes mit Kräutersalz ^{14,16,17,21,22,23}	17.50 €
--	---------

Fit ohne Fleisch / Vegan

Ofenkartoffel gefüllt mit tomatisiertem Spinat, Sonnenblumenkernen und Bergkäse ^{16,23}	9.90 €
Asiatische Gemüsepfanne mit Kokospänen, frischem Koriander, pikanter Chilisauce und Basmatireis ^{2,4,9,17,22,23,25}	 13.90 €
Dreierlei vom Mais (Falafel, Püree, Mini Kolben) ^{14,21}	14.90 €
Spaghetti Aglio Olio mit Knoblauch, Chili, Tomate und Parmesan ^{14,21}	11.90 €

Desserts

Tiramisu im Glas ^{2,5,14,16,21}	9.90 €
Käsebrett mit Bio Käse der Käserei Plangger aus Tirol dazu Trauben, Feigen, Aprikosensenf und ein rustikaler Brotkorb ^{16,17,21,22,23,24}	14.50 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

„Pippi Langstrumpf“ Penne mit Tomaten - Sahnesauce und geriebenem Parmesan ^{14,16,17,21,22,23}	7.90 €
„Hexe Lilli“ Unsere hausgemachten Chicken Nuggets vom niederbayrischen Landhähnchen mit Pommes und Gurkensalat ^{14,21,19}	8.90 €

Snacks

Nachos mit hausgemachter Salsa oder pikanter Guacamole ^{21,22,23}	klein 6.90 € normal 9.50 €
Zweierlei Oliven mit gebrochenem Parmesan ¹⁶	7.50 €
Hausgemachte Brotchips mit spanischem Olivenöl, Meersalz und Kräutertopfen ^{14,16,17,20,21,22,23,25}	5.90 €

Eiskarte

Unsere Eissorten

Erdbeersorbet
Haselnuss ^{14,16,23}
Stracciatella ^{14,16}

Vanille ^{14,16}
Schokolade ^{14,16}

Himbeersorbet
Mangosorbet

Kleiner Eisbecher (2 Kugel)	4.00 €
Mittlerer Eisbecher (3 Kugeln)	5.50 €
Großer Eisbecher (4 Kugeln)	7.00 €
Portion Sahne ¹⁶	1.00 €

Eisvariationen

Schoko - Krokant - Becher

Vanille, Haselnuss und Schokolade
mit Schokoladensauce, Nusskrokant und Sahne ^{1,2,16,23} 8.00 €

Banana Split

Vanille, Stracciatella, Schokolade
mit Bananen, Schokoladensauce und Sahne ^{1,2,16,23} 8.50 €

LUMEN's Früchtebecher

Himbeersorbet, Mangosorbet, Joghurt Waldbeer
mit gemischtem Obst und Sahne ^{16,23} 9.00 €

Eisgetränke

Milchshakes nach Wahl ^(siehe Eissorten) 5.50 €

Sanfter Engel

Vanilleeis mit Orangensaft ¹⁶ 6.00 €

Eiskaffee

Eisgekühlter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne ¹⁶ 6.90 €

Eisschokolade

Eisgekühlter Kakao mit Stracciatellaeis und Sahne ¹⁶ 6.90 €

Affogato al Cafè

Eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso übergossen ¹⁶ 4.50 €

Unsere Sorbets sind Lactose & Gluten frei und daher für Allergiker & Veganer geeignet!

Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über saisonbedingte Eissorten oder werfen Sie doch einfach mal einen Blick in unsere Speiseeistheke!

Liste der Zusatzstoffe und Allergene

- | | |
|---|--|
| 1 Farbstoffe | 18 Sesamsamen |
| 2 Konservierungsstoffe
(Säuerungsmittel, Nitritpökelsalz) | 19 Schwefeldioxid / Sulfite |
| 3 Antioxidantien | 20 Erdnüsse |
| 4 Geschmacksverstärker | 21 Gluten |
| 5 geschwefelt | 22 Lupine |
| 6 geschwärzt | 23 Schalenfrüchte |
| 7 gewachst | 24 Senf |
| 8 Phosphat | 25 Sojabohnen |
| 9 Süßungsmittel | 26 Weichtiere |
| 10 enthält Phenylalaninquelle (Aminosäuren) | 27 Chinin |
| 11 unter der Schutzatmosphäre verpackt (CO ²) | 28 Koffein |
| 12 (Süßungsmittel, Zuckerersatzstoffe) kann bei
übermäßigem Verzehr abführend wirken | E160 Carotinoide |
| 13 Fisch | E331iii Trinatriumcitrat |
| 14 Eier | E406 Agar-Agar |
| 15 Krebstiere | E464 Hydroxypropylmethylcellulose |
| 16 Milchprodukte | E466 Carboxymethylcellulosen |
| 17 Sellerie | E471 Mono- und Diglyceride von
Speisefettsäuren |
| | E509 Calciumchlorid |

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen geltenden MwSt.