



ABENDKARTE

Zum Anstoßen & Ankommen

Aperitifs

Lumen Spritz	9,90
Campari, Cranberry, frische Maracuja, Sekt, Minze	
Aperol Spritz	9,90
Aperol, Sekt, Soda	
Martini	7,00
Bianco oder Rosso	
Manhattan	12,00
Canadian Club, Martini Rosso, Angostura	
Negroni	11,00
Gin, Martini Rosso, Campari	
Negroni Sbagliato	12,00
Prosecco, Martini Rosso, Campari	
Campari	11,50
Soda oder Orange	
NEU Le Grand Marnier Spritz	9,90
Grand Marnier, Limettensaft, Marakujanektar, Rosenblüten	

Aperitifs ohne Alkohol, voller Geschmack

San Bitter Lemon Spritz	8,90
San Bitter, Limette, Bitter Lemon	
Crodino Lemon Spritz	8,90
Crodino, Orange, Bitter Lemon	

Ein prickelnder Auftakt

Prosecco	0.1l	8,20
Prosecco Villa Sandi brut	0.75l	39,90
Sekt Schloss Vaux	0.375l	26,00
Brut	0.75l	44,50
Sekt Schloss Vaux	0.375l	31,00
Rosé	0.75l	46,50
Champagner	Piccolo	27,00
Laurent Perrier Brut	0.75l	90,00

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Montag - Freitag ab 16:00Uhr
Samstag ab 12:15Uhr & Sonntag ab 13:15Uhr

KNUSPERGARNELEN

gebackene Black-Tiger-Garnelen auf
Avocadomousse und Salsa Gremolata

18.00

CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET

zartrosa gegartes Rinderfilet auf aromatisch
geröstetem Grillgemüse mit
intensiv reduzierter Portweinjus

39.00

GANZE NORDOSTATLANTIK-SCHOLLE

in Beurre noisette gebraten
mit Kartoffel-Mousseline, jungem Spinat
und Zitronen-Beurre-blanc

32,00

GEBACKENER BLUMENKOHL

auf Pastinakencrème, Granatapfeljus
und confierten Kirschtomaten

24.00

VEGANES KOKOS-LIMETTEN-MOUSSE

mit Mango und Vanillesauce

12.50

Φ

SPEISEN

Vorspeisen

Spinat-Brunnenkresse-Suppe vegan vegan 10,90
mit Rösttomaten und Brioche-Croûtons

Tatar vom Lachs 19,50
mit Avocado, Limette, feinem Schnittlauch und knusprigem Crostini

Rote-Bete-Ragout vegan 16,50
mit Belugalinsen und Apfel-Sellerie-Püree

Salat

Marktfrischer Salat vegan 19,00
mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Kernen und gerösteter Pinsastange
entweder mit Balsamico-Honig-Dressing oder Vinaigrette
wahlweise mit Ziegenkäse 21,50
wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 23,50
wahlweise mit gebratenen Garnelen 27,00

Hauptgänge

Original Wiener Schnitzel (200 g) vom Kalbsrücken aus Deutschland serviert mit 33,00
hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat, Zitrone, Kapernapf und Preiselbeeren auch glutenfrei erhältlich

Sanft gebratenes Filet vom weißen Heilbutt 31,00
auf cremigem Erbsenrisotto, glasierten bunten Möhren und Weißwein-Zitronen-Jus

Ravioli Rustico 25,50
mit Pecorino und Feige gefüllt, in herzhafter Bergkäsecreme
an getrockneten Kirschtomaten und Rucola
wahlweise mit Black-Tiger-Garnelen 33,00

Zart geschmorte Kalbsbäckchen 33,00
auf cremigem Kartoffelpüree, Zuckerschoten und Jus

Wok Gemüse vegan 19,50
pikantes, knackiges Gemüse aus dem Wok mit Sojasoße, Sesam und Basmatireis
wahlweise mit gebratenem Hähnchenbrustfilet 25,50
wahlweise gebratenen Garnelen 28,00

Pinsa „Salmone“ 18,50
mit Crème fraîche, Räucherlachs, roten Zwiebeln, Cocktailltomaten und Wildkräutersalat

Pinsa „Mediterran“ wahlweise vegan 18,50
mit gegrilltem Gemüse der Saison, Oliven, Schafskäse und Basilikumpesto

Rainbow Bowl vegan 22,50
mit buntem Quinoa, Edamame, Süßkartoffeln und Avocadocrème

Unsere Klassiker

LUMEN'S Beef Burger auch glutenfrei erhältlich		
200g Dry Aged argentinischer Rinderpatty im Brioche-Bun, mit Cheddar, gerösteten Zwiebeln, Gurken Relish, Tomaten, Salat und Cocktailsoße, dazu eine Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise		24,00
LUMEN'S Gemüse-Burger vegan und wahlweise glutenfrei erhältlich		23,00
hausgemachter Veggie-Burger mit Strauchtomate, zweierlei Zucchinihobel, roten Zwiebeln und Avocado-Mayonnaise, dazu eine Portion Pommes mit Ketchup		
LUMEN Sandwich		24,00
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Spiegelei, Speck, Salat, Tomaten, Gurken und Senf-Mayonnaise dazu eine Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise		
LUMEN'S Currywurst auch vegan erhältlich		15,00
mit hausgemachter Currysauce, Röstzwiebeln und Kräutersalz, dazu eine Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise		

Desserts

Schokoladenvulkan an Waldbeerenchutney und Vanilleeis		12,00
Crème brûlée von weißer Schokolade auf Himbeerchutney und Tonkabohnencrème		13,00
Käsevariation mit Feigensenf, Wiesbadener Honig, Walnüssen, Trauben und getrocknetem Obst		14,50

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

„Pippi Langstrumpf“		10,50
Nudeln mit Tomatensoße		
„Hexe Lilli“		13,50
Gebackene Hähnchen nuggets mit einer Portion Pommes, dazu Ketchup und Mayonnaise		

Snacks

Nachos	<i>klein</i>	9,00
mit hausgemachter Salsa oder pikante Guacamole	<i>normal</i>	12,00
Zweierlei Oliven mit gebrochenem Parmesan		13,50
Apéro am Abend (serviert ab 20:00Uhr)		
Gemischte Platte mit Nachos, zweierlei Oliven und Überraschungshäppchen	<i>für 2 Personen</i>	28,00