



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



SPEISEN

Vorspeisen

Spinat-Brunnenkresse-Suppe vegan mit Rösttomaten und Brioche-Croûtons	10,90
Tatar vom Lachs mit Avocado, Limette, feinem Schnittlauch und knusprigem Crostini	19,50
Rote-Bete-Ragout vegan mit Belugalinsen und Apfel-Sellerie-Püree	16,50

Salat

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

Hauptgänge

Original Wiener Schnitzel (200 g) vom Kalbsrücken aus Deutschland serviert mit hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat, Zitrone, Kapernapfel und Preiselbeeren auch glutenfrei erhältlich	33,00
Sanft gebratenes Filet vom weißen Heilbutt auf cremigem Erbsenrisotto, glasierten bunten Möhren und Weißwein-Zitronen-Jus	31,00
Ravioli Rustico mit Pecorino und Feige gefüllt, in herzhafter Bergkäsecreme an getrockneten Kirschtomaten und Rucola wahlweise mit Black-Tiger-Garnelen	25,50 33,00
Zart geschmorte Kalbsbäckchen auf cremigem Kartoffelpüree, Zuckerschoten und Jus	33,00
Wok Gemüse vegan pikantes, knackiges Gemüse aus dem Wok mit Sojasoße, Sesam und Basmatireis wahlweise mit gebratenem Hähnchenbrustfilet wahlweise gebratenen Garnelen	19,50 25,50 28,00
Pinsa „Salmone“ mit Crème fraîche, Räucherlachs, roten Zwiebeln, Cocktailtomaten und Wildkräutersalat	18,50
Pinsa „Mediterran“ wahlweise vegan mit gegrilltem Gemüse der Saison, Oliven, Schafskäse und Basilikumpesto	18,50
Rainbow Bowl vegan mit buntem Quinoa, Edamame, Süßkartoffeln und Avocadocrème	22,50

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

hausgemachter Veggie-Burger mit Strauchtomate, zweierlei Zucchinihobel, roten Zwiebeln und Avocado-Mayonnaise, dazu eine Portion Pommes mit Ketchup 23,00

LUMEN Sandwich

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Spiegelei, Speck, Salat, Tomaten, Gurken und Senf-Mayonnaise dazu eine Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise 24,00

LUMEN'S Currywurst auch vegan erhältlich

mit hausgemachter Currysauce, Röstzwiebeln und Kräutersalz, dazu eine Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise 15,00

Desserts

Schokoladenvulkan an Waldbeerenchutney und Vanilleeis 12,00

Crème brûlée von weißer Schokolade

auf Himbeerchutney und Tonkabohnencreme 13,00

Käsevariation

mit Feigensenf, Wiesbadener Honig, Walnüssen, Trauben und getrocknetem Obst 14,50

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

„Pippi Langstrumpf“

Nudeln mit Tomatensoße 10,50

„Hexe Lilli“

Gebackene Hähnchennuggets mit einer Portion Pommes, dazu Ketchup und Mayonnaise 13,50

Snacks

Nachos

mit hausgemachter Salsa oder pikanter Guacamole *klein* 9,00

normal 12,00

Zweierlei Oliven mit gebrochenem Parmesan

13,50

Apéro am Abend (serviert ab 20:00Uhr)

Gemischte Platte mit Nachos, zweierlei Oliven und Überraschungshäppchen *für 2 Personen* 28,00