



Herbstliche Köstlichkeiten

Servieren wir Ihnen montags bis freitags ab 14:30 Uhr, samstags ab 12:15 Uhr und sonntags ab 13:15 Uhr.

Vorspeisen

Samtige Kürbis-Kokossuppe vegan

mit Limettenöl, Ingwer und gerösteten Kernen
10.50

Riesengarnelen – Black Tiger

im Panko-Knuspermantel auf Orangen-Fenchel-Ragout mit Avocadomousse und Brombeeren
21.00

Hauptgänge

Black Angus Entrecôte

gegrilltes Black Angus Entrecôte mit Hokkaido-Kürbis-Mousseline, Röstzwiebeln und Demi-Glace-Reduktion
39.50

Schwarzes Heilbuttfilet

auf Rote-Bete-Risotto mit fermentierten Zuckerschoten und Krustentier-Bisque
36.00

Pasta al Gorgonzola

Tagliatelle in einer cremigen Gorgonzola-Sauce mit jungen Artischocken, getrockneten Tomaten und Walnüssen
26.00

Kürbis & Wald

Gerösteter und mariniertes Hokkaido-Kürbis auf feiner Trüffel-Sellerie-Creme, dazu sautierte Waldpilze und Balsamico-Schalotten
22.00

Dessert

Kürbis-San-Sebastian-Cheesecake

aus Hokkaido- und Butternut-Kürbis mit Bourbon-Vanille-Eis und Kürbiskernöl
12.50

SPEISEN

Vorspeisen

Pastinaken-Apfel-Cappuccino	10,50
mit gerösteten Mandeln und Petersilienöl	
Tatar vom gebeizten Lachs	18,50
auf Gurken-Apfel-Relish mit Dillöl und knusprigem Kartoffelchip	
Rinderpastrami	18,50
mit Rote-Bete-Meerrettich-Creme, mariniertem Wildkräutersalat und Waldbeeren	

Salat

Marktfrischer Salat vegan	
mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Kernen und Schnittlauchbrot	19,00
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 hausgemachten, lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat, Zitrone, Kapernapfel und Preiselbeeren	33,00
Thai-Curry vegan	22,50
mit buntem Gemüse in Kokos-Curry-Sauce, Quinoa, Hummus und Wildkräutersalat	
wahlweise mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	28,50
Ravioli Rustico Porcini	25,50
Ravioli mit Steinpilzfüllung und Petersilienwurzel-Creme, dazu sautierte Kräuterseitlinge und luftiger Parmesanchips	
wahlweise mit Black-Tiger-Garnelen	33,00
Geschmorte Rinderbacke	33,00
vom Weiderind auf feiner Trüffel-Kartoffelcreme, dazu glasiertes Wurzelgemüse und eine kräftige Rotweinjus	
Wok Gemüse vegan und glutenfrei	
pikantes, knackiges Gemüse aus dem Wok mit Sojasoße, Sesam und Basmatireis	19,50
wahlweise mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	25,50
wahlweise mit gebratenen Garnelen	28,00
Pinsa "Verde"	18,50
mit Artischocken, Pilzen, gegrillter Spitzpaprika, Oliven, Rucola und Kräuteröl	
Pinsa "Wald & Wiese"	18,50
mit original Kitzbüheler Schinken, Waldpilzen, roten Zwiebeln, gehobeltem Bergkäse und Wildkräutersalat	

Unsere Klassiker

LUMEN'S Beef Burger

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

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 Bourbon-Vanilleeis 12,00

Gebackene Apfelringe

mit Bourbon-Vanillesoße, Beeren und Zimtcrumble 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

	<i>klein</i>	9,00
mit hausgemachter Salsa oder pikanter Guacamole	<i>normal</i>	12,00

Zweierlei Oliven mit gebrochenem Parmesan 13,50

Apéro

Gemischte Platte mit Nachos, zweierlei Oliven und Überraschungshäppchen	<i>für 2 Personen</i>	28,00
---	-----------------------	-------

Herbstliche Drinks

Matcha Specials

Pumpkin Spice Matcha Latte	9.50
Chai Tiger Spice Matcha Latte	9.50
Vanilla Matcha Latte	9.50
Matcha Latte	6.80
Matcha Latte flavoured Vanille - Haselnuss - Karamell	6.90
Strawberry Matcha Latte	9.50
Mango Matcha Latte	9.50

gerne servieren wir unsere Matcha-Specials mit auch mit Hafermilch (+0.50) oder auch auf Eis.

Kaffee Specials

Pumpkin Spice Latte	6.50
Latte flavoured Vanille - Haselnuss - Karamell	5.10

Tee Specials

Heißer Zingolin Holunderblütengetränk - Ingwer - Zitrone	6.50
Heißer Zingolin mit Rum	8.50

Aperitivo Specials

Quarantini Gin Spritz	10.50
Quarantini Gin Spritz alkoholfrei	9.90
Le Grand Marnier Spritz Grand Marnier, Marakujanektar, Rosenblüten	9.90

Eiskarte

Erdbeere¹⁴

Schokolade^{14,16}

Stracciatella^{14,16}

Vanille^{14,16}

Mango¹⁴

Amarena-Kirsch^{14,16}

1 Kugel	3,10
Kleiner Eisbecher (2 Kugel)	5,90
Mittlerer Eisbecher (3 Kugeln)	7,50
Großer Eisbecher (4 Kugeln)	9,80
Portion Sahne ¹⁶	2,00

Eisvariationen

Schoko - Krokant - Becher^{1, 2, 16, 23}

Vanille / Haselnuss / Schokolade

Schokoladensauce / Nusskrokant / Sahne 10,50

Banana Split^{1, 2, 16, 23}

Vanille / Stracciatella / Schokolade

Bananen / Schokoladensauce / Sahne 10,50

Eisgetränke

Milchshakes nach Wahl ^(siehe Eissorten)

7,00

Sanfter Engel

Vanilleeis mit Orangensaft¹⁶

7,50

Eisschokolade

Eisgekühlter Kakao mit Vanilleeis und Sahne¹⁶

8,90

Getränke

Softgetränke

Wasser

Bad Camberger Taunusquelle Premium mit Kohlensäure	0.25l	4,50
	0.75l	8,90

Bad Camberger Taunusquelle Premium mit wenig Kohlensäure	0.25l	4,50
	0.75l	8,90

Bad Camberger Taunusquelle Premium ohne Kohlensäure	0.25l	4,50
	0.75l	8,90

Softs

Acáo, das Wiesbadener Bio - Erfrischungsgetränk ²⁸	0.25l	5,20
---	-------	------

Schweppes Bitter Lemon ^{3,27}	0.2l	4,80
--	------	------

Schweppes Ginger Ale ²⁷	0.2l	4,80
------------------------------------	------	------

Thomas Henry Tonic Water ²⁷	0.2l	5,20
--	------	------

Fever - Tree Mediterranean Tonic Water ²⁷	0.2l	5,20
--	------	------

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero ^{1,9,10,28}	0.2l	4,80
---	------	------

Fanta ^{1,3} , Sprite, Mezzo Mix ^{1,3}	0.2l	4,80
---	------	------

Veltins Fassbrause

Mango - Maracuja	0.33l	4,80
------------------	-------	------

Zitrone naturtrüb	0.33l	4,80
-------------------	-------	------

Almdudler ¹	0.35l	4,80
------------------------	-------	------

San Bitter auf Eis ¹	0.1l	4,90
---------------------------------	------	------

Crodino auf Eis	0.1l	4,90
-----------------	------	------

Orangina ¹	0.25l	4,90
-----------------------	-------	------

AiLaike Handmade Iced Tea

Zitrone - Minze	0.33l	4,80
-----------------	-------	------

Pfirsich - Mango	0.33l	4,80
------------------	-------	------

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Hausgemachte Zitronenlimonade		8,50
-------------------------------	--	------

Hausgemachte Orangen - Ingwerlimonade		8,50
---------------------------------------	--	------

Hausgemachte Gurkenlimonade		8,50
-----------------------------	--	------

Säfte

Heil's Fruchtsäfte / Schorlen

Ananassaft	0.3l	5,00
	0.4l	5,80
Apfelsaft	0.3l	5,00
	0.4l	5,80
Bananennektar	0.3l	5,00
	0.4l	5,80
Kirsch/Banane	0.3l	5,00
	0.4l	5,80
Maracujanektar	0.3l	5,00
	0.4l	5,80
Multivitaminsaft	0.3l	5,00
	0.4l	5,80
Orangensaft	0.3l	5,00
	0.4l	5,80
Sauerkirschnektar	0.3l	5,00
	0.4l	5,80
Johannisbeernektar	0.3l	5,00
	0.4l	5,80
Rhabarbernektar	0.3l	5,00
	0.4l	5,80
Cranberrynektar	0.3l	5,00
	0.4l	5,80
Tomatensaft	0.2l	4,20
Säfte als Schorlen	0.3l	4,80
	0.4l	5,50

Bier

Fassbier

Fürstenberg Pils	0.3l	5,20
	0.5l	6,20
Chiemseer Hell	0.3l	5,50
	0.5l	6,50
Paulaner Hefe Weizen, hell	0.3l	5,20
	0.5l	6,20
Grevensteiner naturtrübes Landbier	0.5l	6,20
Radler ^{9,28}	0.3l	5,20
	0.5l	6,20
Colabier ^{1,28}	0.3l	5,20
	0.5l	6,20

Flaschenbier

Paulaner Hefe Dunkel	0.5l	6,20
Paulaner Hefe Weizen alkoholfrei	0.5l	6,20
Paulaner Kristall Weizen	0.5l	6,20
Fürstenberg Pils alkoholfrei	0.33l	5,20
Fürstenberg Radler alkoholfrei	0.5l	6,20
Pülleken	0.33l	5,00
Corona	0.33l	5,00

Apfelwein

Heils Apfelwein

vom Fass	0.25l	4,50
pur / süß / sauer / mit Cola ^{1,28}	0.5l	5,90

Kaffeespezialitäten

Filterkaffee von der Rösterei Wacker aus Frankfurt am Main

Tasse Kaffee	3,90
Große Tasse Kaffee	4,50

Kaffeespezialitäten aus der Siebträgermaschine

<i>gerne bereiten wir Ihre Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch zu</i>	0,50
---	------

Tasse Café Creme	4,10
Große Tasse Café Creme	4,90
Milchcafé	4,90

Espresso	3,30
Espresso Macchiato ¹⁶	3,50
Espresso Doppio	4,90

Cappuccino ¹⁶	4,90
Cappuccino Doppio ¹⁶	5,20
Cappuccino Grande	5,20
Cappuccino mit Sahne ¹⁶	5,10
Cappuccino flavoured (Caramello, Vanille, Haselnuss) ¹⁶	5,10

Galao ¹⁶	4,90
Latte Macchiato ¹⁶	4,90
Latte Macchiato flavoured (Caramello, Vanille, Haselnuss) ¹⁶	5,10

Alkoholische Heißgetränke

Tasse Tee mit Rum	5,50
Espresso Corretto (Doppelter Espresso, Grappa)	6,80
Irish Coffee (Café, Irish Whiskey, Rohrzucker, Sahne) ¹⁶	8,50
Bailey's Coffee (Café, Bailey's, Sahne) ¹⁶	8,50
Bailey's Latte (Latte Macchiato, Bailey's) ¹⁶	8,50
Cappuccino Amaretto (Cappuccino, Amaretto) ¹⁶	8,50

Milch & Schokolade

Heiße Milch mit Honig ¹⁶	3,90
Chociatto (heiße BIO Schokolade mit Espresso) ¹⁶	5,90
Dunkle BIO Schokolade ¹⁶	4,90
Dunkle BIO Schokolade mit Sahne ¹⁶	5,50
Chai Latte Vanilla sugerfree von David RIO	4,90
Chai Latte Tiger Spice von David RIO	4,90
Matcha Latte von David RIO	6,80
Flavoured Matcha Latte von David RIO (Caramello, Vanille, Haselnuss)	6,90

Teespezialitäten

Hausgemachte Heißgetränke

Heißer Zingolin (Holunderblütengetränk / Ingwer / Zitrone)	6,50
wahlweise mit Rum	8,50

Tee in Tassen der Firma Eilles

Früchtetee	4,20
Kamillentee	4,20
Pfefferminztee	4,20
Schwarzer Tee	4,20
Wintertraum	4,20
Tasse Tee mit frischer Minze	5,70
Tasse Tee mit frischer Minze und Ingwer	6,20

Tee in Kännchen der Firma Eilles

Schwarzer Tee

Assam Spezial	6,50
English Breakfast	6,50
Earl Grey	6,50

Grüner Tee

Bio Grüner Tee	6,50
Jasmintee China	<i>aromatisiert</i> 6,50
Sonne Asiens	<i>aromatisiert</i> 6,50

Kräutertee

Bio Vervenia	6,50
--------------	------

Früchtetee

Apfel - Früchtetee	6,50
--------------------	------

Rotbusch

Rooibos Vanilla	<i>aromatisiert</i> 6,50
-----------------	--------------------------

Weine

Liebe Gäste, Freunde, Genießerinnen und Genießer

*Wir beziehen unsere Weine von hervorragenden
Weingütern unserer Region, die ausgezeichnet
mit unseren regionalen Produkten harmonieren.
Erstklassige Weine aus dem europäischen Ausland sowie
von Übersee runden das perfekte Angebot ab.*

Weinschorle ¹⁹

Weißweinschorle (mit Riesling vom Weingut Wagner Stempel)	0.2l	7,90
Weißweinschorle mit Aperol ^{1,27}	0.2l	8,90
Roséweinschorle (mit Rosé vom Weingut Delheim aus Südafrika)	0.2l	7,90

Roséweine im Ausschank ¹⁹

Deutschland

2024 Rosé Weingut Wagner Stempel, Siefersheim	0.2l	9,00
2023 Pino_ & Co. Rosécuvée trocken Weingut Dreissigacker, Bechtheim	0.2l	9,00

Südafrika

2026 Pinotage Rosé, trocken Delheim, Stellenbosch	0.2l	9,00
--	------	------

Weißweine im Ausschank ¹⁹

Rheingau

2023 Johannishof - Riesling feinherb Weingut Johannishof, Johannisberg	0.2l	9,00
2023 Terra Nostra Riesling trocken Weingut Johannishof, Johannisberg	0.2l	9,00

Rheinhessen

2023 Riesling trocken Weingut Wagner Stempel, Siefersheim	0.2l	9,00
2023 Sauvignon Blanc Weingut Wagner Stempel, Siefersheim	0.2l	9,50

2024 Grauburgunder Weingut Wagner Stempel, Siefersheim	0.2l	9,00
---	------	------

2024 Weißburgunder trocken Weingut Dreissigacker, Bechtheim	0.2l	9,50
--	------	------

Pfalz

2023 Grauer Burgunder Buntstück trocken Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler	0.2l	9,50
---	------	------

2023 Weißburgunder Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler	0.2l	9,50
--	------	------

Mosel

2023 Cuvée „VV“ Weingut Van Volxem	0.2l	9,00
---------------------------------------	------	------

2023 Schiefer Riesling trocken Weingut Van Volxem	0.2l	9,50
--	------	------

Franken

2023 Sauvignon Blanc Weingut Roth, Wiesenbronn	0.2l	9,50
---	------	------

Kalifornien

Chardonnay Clay Creek Vineyards	0.2l	9,50
------------------------------------	------	------

Italien

2024 Lugana Ca' Lojera	0.2l	9,50
---------------------------	------	------

Rotweine im Ausschank ¹⁹

Rheingau

2022 Cuvée KX Weingut Trenz, Johannisberg	0.2l	9,00
--	------	------

2022 Treibholz Spätburgunder Barrique Weingut Keßler, Oestrich-Winkel	0.2l	9,50
--	------	------

Frankreich

2022 Merlot Les Jamelles, Vin du Pays D'oc	0.2l	9,00
---	------	------

Italien

2023 IL Muri Primitivo Apulien	0.2l	9,00
-----------------------------------	------	------

Spanien

2019 El Somo Rioja Bodegas ElSomo, Elciego, Spanien	0.2l	9,00
--	------	------

Kalifornien

Cabernet Sauvignon Twin Oaks by Robert Mondavi	0.2l	9,50
---	------	------

Argentinien

2022 Malbec Catena Alamos, Mendoza	0.2l	9,00
---------------------------------------	------	------

Schaumwein

Prosecco

Prosecco Villa Sandi brut	0.1l	8,50
	0.75l	39,90
Prosecco Brut Villa Sandi brut mit Aperol ^{1,27}	0.1l	9,20
Prosecco Brut Villa Sandi brut auf Eis im Longdrinkglas		10,00

Sekt

Schloss Vaux brut	0.375l	26,00
	0.75l	44,50
Schloss Vaux rosé	0.375l	31,00
	0.75l	46,50
Schloss Vaux Trüblein alkoholfrei	0.75l	39,50
Mimosa - Prosecco mit frischem Orangensaft	0.1l	8,90

Champagner

Laurent Perrier Brut	Piccolo	27,00
	0.75l	90,00
Laurent Perrier Rosé	0.75l	155,00
Moët & Chandon Imperial Brut	0.75l	105,00
Dom Pérignon	0.75l	279,00

Lillet Wildberry

Lillet, Schweppes Wildberry

Sarti Spritz

Sarti (Blutorange), Sekt, Soda

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Soda ^{1,27}

Hugo

Holunderblütensirup, Sekt, Limette, Minze, Soda

LUMEN Spritz

Campari, Cranberry, frische Maracuja, Sekt, Minze

Le Grand Marnier Spritz

Grand Marnier, Limettensaft, Marakujanektar, Rosenblüten

Raspberry Spritz

Himbeerlikör, Sekt, Minze, Soda

Limoncello Spritz

Limoncello, Sekt, Soda

Quarantini Spritz

Quarantini Gin, Bitter Lemon, Minze, Zitrone

10,50

Alkoholfreie Spritz-Cocktails

8,90

San Bitter Lemon Spritz

San Bitter, Limette, Bitter Lemon ^{3,27}

Crodino Lemon Spritz

Crodino, Orange, Bitter Lemon ^{3,27}

Lemon Mint Breeze Spritz

Minze, Apfelsaft, Zitronensaft, Tonic Water ^{1,27}

Alkoholfreier Quarantini Spritz

Quarantini Gin (alkoholfrei), Bitter Lemon, Minze, Zitrone

Bottermelk Fresh

Zitronensaft, Joghurt, Vanille, Maracujanektar

Fresh Fruit Mocktail

Maracujanektar, Apfelsaft, Grenadine, Limettensaft, Ginger Ale

Ipanema

Limetten, Zucker, Ginger Ale

The Mediterranean

Ingwer, Limettensaft, Minze, Gingerbeer

LISTE DER ZUSATZSTOFFE

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

Alle Preise sind in € und inklusive der gesetzlicher MwSt.

L U M E N

RESTAURANT · CAFÉ · BAR

IHRE MEINUNG IST UNS WICHTIG.

Wir hoffen, Sie haben Ihren Aufenthalt
bei uns genossen.

Wenn Sie Ihre Erfahrung mit uns teilen möchten,
freuen wir uns über Ihre Bewertung.



LUMEN AUF GOOGLE
SCANNEN & ERFAHRUNG TEILEN