Quicklunch
im Lumen

Von Montag, den 02.11.2026 bis Freitag, den 06.11.2026

von 12:15 -14:30 Uhr

Inkl. einer Flasche Mineralwasser 0.25l

und einem Espresso oder Kaffee

Schweinefilet - Medaillons

zartrosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet unter einer Kräuterkruste, dazu ein cremiges Kartoffel – Sellerie – Püree, glasierter Rosenkohl und Demi - Glace

Premium Forelle

gebratenes Forellenfilet an Thymian – Orangensauce, jungem Babyspinat und

aromatisch geschmorte Rote Bete

Hokkaido - Kürbisravioli

Ravioli, gefüllt mit einer feinen Hokkaido – Frischkäse – Crème, auf cremiger Parmesansauce mit gebratenen Waldpilzen und frischem Wildkräutersalat

Knusprig gebackener Blumenkohl vegan

goldbraun gebackener Blumenkohl auf Rote – Bete Gemüseragout, dazu

Lauch – Chutney und marinierter Rucola

19,90 €

Empfehlungen der Woche

Weißwein der Woche

2023 Riesling

Weingut Egert

0.1l 4.90 € 0.2l 7.90 €

Rotwein der Woche

2022 Pinot Noir

Weingut Wagner Stempel

0.1l 4.90 € 0.2l 7.90 €

Cocktail der Woche

„Tangueray AperitivoSpritz“

Tangueray Aperitivo I Prosecco / Soda

8.90 €

Empfehlung der Bar:

Hausgemachte Maracuja-Limonade

8.90 €

@lumen_wiesbaden