Quicklunch
im Lumen

Von Montag, den 16.11.2026 bis Freitag, den 20.11.2026

von 12:15 -14:30 Uhr

Inkl. einer Flasche Mineralwasser 0.25l
und einem Espresso oder Kaffee

Französische Maishähnchenbrust Supreme

knusprig gebraten an aromatischer Estragonjus,
dazu cremiges Parmesanrisotto und glasierter Butternut-Kürbis.

Norwegisches Lachsfilet

auf der Haut gebraten und an feiner Krustentier-Velouté, dazu cremiges Blumenkohlpüree, glasierter Fenchel und knusprige Zitronenchips.

Taleggio-Ravioli

gefüllt mit herzhaftem Taleggio-Käse und frischen Kräutern, in cremiger Gorgonzolasauce, dazu knackige Zuckerschoten, marinierte Artischockenherzen und frischer Rucola.

Ofenaubergine vegan

auf cremigem weißen Bohnenpüree, dazu geschmorte Kirschtomaten, fruchtige Granatapfelkerne und frischer Koriander.

19,90 €

Empfehlungen der Woche

Weißwein der Woche

2024 Schiefer

Weingut Van Volxem

0.1l 4.90 € 0.2l 7.90 €

Rotwein der Woche

2020 Rioja

Weingut El Somo

0.1l 4.90 € 0.2l 7.90 €

Cocktail der Woche

„Frosty Spritz“

Blue Curacao I Holunder I Sekt I Soda

8.90 €

Winterliche Empfehlung:

Heißer Zingolin

Holunderblüte I Ingwer I Zitrone

6.50 €

@lumen_wiesbaden