



VORSPESSEN

Kürbiscremesuppe

(H)

€ 8.90

Suppe der 5 Sinne

blanchierte Linsen-Tomaten Suppe mit Inger
und vielen Ayurvedischen Gewürzen, für jeden Sinn (L,M)

€ 8.90

Ziegenkäse Crostini

karamellisierte Ziegenkäse auf einem
Rucola Bett mit Mango Chutney (B,E,H,I,Q)

€ 10.20

SALATE

kleiner Beilagensalat

(O,G,L,M,Q)

€ 9.80

LUX Salat

gemischter Salat, mit Dressing der Saison (O,G,L,M,Q)

€ 13.90

Bestelle dazu

Hähnchenbruststreifen

+ € 5.00

Ziegenkäsetaler

+ € 4.00

Thunfisch

+ € 3.00



AYURVEDA

Buddha Bowl

€ 18.90

Ayurvedischer Hauptgang in einer Schale serviert.
Komposition aus einem warmen Linsenbett, mit Wildreis,
Süßkartoffelpommes, frischer Mango, Blattspinat und Sonnenblumenkernen
(L,G,N,O)

bestelle dazu

gebratenes Fjordlachsfilet

+ € 7.10

Kap Seehecht

€ 24.00

gedünstet serviert mit einer Kokos-Kurkumasauce, Senfsaat
und Wildreis auf einem Blattspinatbett (L,M,N,O)

VEGAN

Jackfruit Gulasch

€ 17.90

Gulasch neu interpretiert mit indischen Jackfruit auf
Süßkartoffelpüree und Prinzessbohnen
(Q)

Gemüsecurry

€ 16.90

gedünstetes Gemüse mit Kokossauce und Basmatireis
(M)



HAUPTGERICHTE

Harzer Currywurst

€ 15.00

Harzer Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites
(E,H,Q,M)

Schnitzel „Wiener Art“

€ 19.00

Schweineschnitzel mit Gemüse der Saison, Preiselbeeren,
Zitrone und Pommes Frites
(C,E,H,L)

andere Beilage

Süßkartoffelpommes

+ € 3.00

BURGER

Bio Burger

€ 13.90

125 g Rindfleischpatty oder veganes Patty mit Salat, Gurken, Tomate
und hausgemachter Burgersauce
(Q)

Design dein Burger

Käse

+ € 1.50

Bacon

+ € 2.00

karamellisierte Zwiebeln

+ € 1.50

extra Patty ; auch vegan

+ € 6.90

Spiegelei

+ € 2.00

Peperoni

+ € 1.00

Pommes Frites

+ € 5.00

Süßkartoffelpommes

+ € 7.00

(B,C,E,L,M,N,Q)



HAUPTGERICHTE

Harzer Wildgulasch

€ 24.90

Harzer Wildgulasch gegart in Rotweinsauce mit
Champignons und Butter Spätzle
(B,C,E,H,O,Q)

gebratenes Hähnchenfilet

€ 21.90

gebraten auf einem Süßkartoffelpüreebett mit
Gemüse der Saison und Kräuterbutter
(H)

gebratenes Fjordlachsfilet

€ 26.90

gebraten an einer Zitronenschaumsauce mit
mediterranem Gemüse und Wildreis
(H,O)

STEAK

Argentinisches Rumpsteak 200 g

€ 27.00

zart gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, Rucola,
karamellisierten Karotten und Pommes Frites ODER Kroketten
(H,O,Q)

andere Größe

Ladyversion 180 g

€ 23.00

300 g

€ 39.00



PASTA

Mezze Funghi e Trüffel

gefüllte Nudeltaschen an einer Sahne-Pilz-Trüffelsauce
(B,C,E,H)

€ 18.90

Fettuccine Bolognese

Fettuccine mit einer Tomaten-Hackfleischsauce
(B,C,E,H,L)

€ 14.90

Penne Arrabbiata

Penne an einer würzigen Tomaten-Chilisauce
(B,C,E,H,L)

€ 13.90

PIZZA & PINSAL

Pizza Margerita

(B,C,H)

€ 10.00

Pinsa Margerita

(B,C,H)

€ 12.00

Design deine Pizza & Pinsa

Salami

+

€ 1.50

Schinken

+

€ 1.50

Zwiebeln

+

€ 1.00

Champignons

+

€ 1.50

Gemüse

+

€ 3.50

Thunfisch

+

€ 3.50

unsere Pinsa und Pizzen sind **Freitag und Samstag**

nur zum Mitnehmen oder aufs Zimmer bestellbar



DESSERT

Kaiserschmarrn de luxe

€ 10.90

im Glas servierter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis,
Sahne, garniert mit Karamellsauce und Mandelsplittern
(B,F,Q,I,C,E,H)

Himbeer-Parfait

€ 9.40

zart schmelzendes Himbeer-Parfait mit frischem Minzpesto
(H,I)

Schokoladenfondant

€ 11.90

warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern, frischen Beeren
und Zitroneneis ODER Vanilleeis
(B,C,E,H)

gemischte Käseplatte

€ 14.90

Käsevariation serviert mit Feigensenf,
Butter und Baguettescheiben
(B,C,E,H,Q)

Etwas besonderes gefällig ?

Wir möchten nicht nur Essen sondern auch einzigartige Momente kreieren! Egal ob **Wine Tasting**, **Hochzeiten**, **Feierlichkeiten**, **Eat the Film** (ein Menü passend zum Film) oder **Krimidinner** (eine Krimishow mit begleitendem Menü) u.v.m , erschaffe deine eigenen Erlebnisse auf die ganz besondere Art.

Lass dich jetzt inspirieren bei einem unserer Mitarbeiter,
oder auf unserer Website www.restaurant-lux.de