

# LUUN

KÜCHE & WEIN

## FEIERTAGE IM LUUN

1. Weihnachtstag & 2. Weihnachtstag | 10 - 21 Uhr  
27. Dezember - 29. Dezember | 10 - 21 Uhr

### **Silvester-Dinner am 31. Dezember**

Zum Silvester-Menü im LUUN geht's direkt [hier](#)

Gruppenanfragen unter [moin@luun-restaurant.de](mailto:moin@luun-restaurant.de)

---

## REGULÄRE ÖFFNUNGZEITEN

mittwoch - freitag 17 bis 23 Uhr  
samstag & sonntag 10 bis 23 Uhr

---

## FRÜHSTÜCK

### SAMSTAG UND SONNTAG

10 bis 14 Uhr

---

## KAFFEE & KUCHEN | KLEINE MITTAGSKARTE

### SAMSTAG UND SONNTAG

10 bis 17 Uhr

---

## ABENDKARTE

### AB 17 UHR

November bis März

**FRÜHSTÜCK MIT HAFENPANORAMA  
SAMSTAG & SONNTAG · 10 BIS 14 UHR**



**WAKE UP CALL**

Bauernbrot · Avocado · pochiertes Ei  
Balsamico-Zwiebeln · Pistazien-Pesto

**12**

**PANCAKES EIFELTURM**

Vegane Pancakes · Nougatfüllung · Himbeersauce  
Erdnussbutter · frische Beeren

**8.5**

**NEW YORK ROLL**

Croissant-Rolle · cremige Füllung · fruchtiges Topping

**7.5**

**HEALTHY BANANA SPLIT**

Banane · Granola · Joghurt · Beeren · Erdnussbutter

**7.5**

**LUUN STYLE EGG BENEDICT**

Geröstetes Bauernbrot · Putenschinken · zwei Pochierte Eier  
Sauce Hollandaise · Pesto

**12**

**Räucherlachs** statt Schinken

**+ 1.5**




## FRÜHSTÜCK MIT HAFENPANORAMA SAMSTAG & SONNTAG · 10 BIS 14 UHR

### KLASSIKER

12.5

Brötchen · Croissant · Butter · Marmelade · Salami  
Gouda · Frischkäse · Rührei

### DAZU

Pochiertes Ei 	3.5
Rührei aus 3 Eiern 	4.5
Landrauchschinken	3
Räucherlachs	3.5
Joghurt mit Honig und Granola 	3.5

---

## KLEINE GÄSTE

BIS 10 JAHRE

---

### FLUFFY PANCAKES

Marshmallows · Smarties · Bunte Streusel · Erdbeerkonfitüre

7.5

### GRIESBREI

Zimt · Zucker · heiße Kirschen

6.5

---

## KUCHENZEIT

SAMSTAG UND SONNTAG · 12 BIS 17 UHR

---

**ERDBEERTORTE · APFELKUCHEN · CHEESECAKE**

6.5

**MARZIPAN CREMETORTE**

6.5

**BROWNIE**

4.5

auf Wunsch mit Sahne

+ 0.5

einer Kugel Vanille Eis

+ 1.5



# LUUN

die Laune (in allen hdt. Bed.): de Luun, Pl.: de Lunen  
die Stimmung (innere Verfassung): de Luun, Pl.: de Lunen  
Stimmungsgastronomie

---

## VORWEG

---

<b>THUNFISCH-TATAKI</b>	14.5
Soja Mayonnaise · Schwarzer Sesam · Wakame · Koriander · Milde Peperoni · Wasabi	
<b>"LUUN" CEVICHE</b>	12.5
Koriander · Chili · Zitrone · Gurke · Waffel · Wasabi	
<b>MIESMUSCHELTOPF</b>	12.5
à la crème · Gemüsejulienne	
<b>3 IRISCHE AUSTERN FINES DE PREMIER</b>	12.5
Austernbrot · Schalotten-Vinaigrette · Zitrone	
Jede weitere Auster	4
<b>ROTE BETE MIT SALSICCIA</b>	12.5
Walnüsse · Honig · Fetakäse	
<b>CARPACCIO VOM RINDERFILET</b>	15
Parmesan · Rucola · Olivenöl · geröstete Kürbiskerne · Salzzitronen-Gel	
<b>STEINPILZ-CAPPUCCINO</b> 	7.5
Cremesuppe · Haferschaum	
<b>TELLER GRÜNES</b> 	6.5
Wildkräuter · Balsamico-Dressing · geröstete Nüsse	
<b>MARITIME SCHLEMMERVARIATION FÜR ZWEI</b>	35
Knoblauchgarnelen · Lachs Ceviche · Thunfisch Tataki · Spanischer Pulpo Zwei irische Austern · Austernbrot · Soja Mayonnaise · Schalotten-Vinaigrette	
<b>BURRATA FÜR ZWEI</b> 	19
Wildkräuter · Balsamico-Dressing · bunte Tomaten · Pesto · Oliven-Crumble	



---

# HAUPTGANG

---

<b>ROCHENFLÜGEL ODER NORWEGISCHES LACHSFILET</b>	<b>29.5 24.5</b>
Krustentiersauce · Nordseekrabben · Lauchzylinder · Zuckerschoten · Wasabi-Kartoffelpüree	
<b>SPANISCHER PULPO</b>	<b>29.5</b>
Krustentiersauce · Zitrone · geflämmtter Babymais · gegrillte Süßkartoffel Röstzwiebeln · Senfsaat-Kaviar	
<b>DEUTSCHES RINDERFILETSTEAK</b>	<b>37.5</b>
<i>Rosa gegart, ca. 200 g</i> Portwein-Jus · Polenta-Parmesan-Bällchen · Babykarotten	
<b>GESCHMORTE RINDERROULADE</b>	<b>24.5</b>
Portwein Jus · Kartoffelpüree · Trüffel · wilder Brokkoli	
<b>VEGANE RIPPCHEN "JUICY MARBLES"</b> 	<b>34.5</b>
Barbecue-Sauce · gegrillte Süßkartoffel · Röstzwiebeln · geflämmtter Babymais	
<b>GEFLÄMMTER HOKKAIDO-KÜRBIS</b>	<b>19.5</b>
Kürbissud · Kürbiscreme · Gurkensalsa · Chimichurri	
<b>PASTA AL PESTO</b>	<b>17.5</b>
Spaghetti · Pistazien-Petersilien-Pesto · Knoblauch · Landrauchschinken	
<b>PASTA AL FUNGHI</b> 	<b>22.5</b>
Spaghetti · Waldpilze · cremige Rieslingsauce · Rosmarin · Thymian	
<b>PASTA AGLIO OLIO CON GAMBERETTI</b>	<b>19.5</b>
Spaghetti · Garnelen · Chili · Knoblauch · grober Pfeffer · Olivenöl	

---

## DESSERT

---

<b>TARTE TATIN</b> 	<b>9.5</b>
Karamellierte Äpfel · Blätterteig · Zimteis	
<b>SCHOKOLADENKUCHEN</b> 	<b>9.5</b>
Tonkabohnen Crème · frische Beeren · gebrannte Kürbiskerne	
<b>HIMBEERMUSSE</b> 	<b>9.5</b>
Fruchtsauce · Oreo Crumble · Himbeergel	
<b>HAUSGEMACHTES SORBET</b> 	<b>3.5</b>
Je Kugel Grüner Apfel · Maracuja · Cassis	
<b>DESSERTVARIATION</b> 	<b>17.5</b>
Lassen Sie sich von einer kleinen Auswahl unserer Desserts überraschen	
<b>ZIEGENKÄSE-NOUGAT</b> 	<b>7.5</b>
Nüsse · Trockenfrüchte · Zwiebelchutney	

---


## KLEINE GÄSTE


bis 10 Jahre

---

<b>SPAGHETTI</b> 	<b>7.5</b>
Tomatensauce · Parmesan	
<b>HÄHNCHEN NUGGETS</b>	<b>7.5</b>
Pommes Mayonnaise · Ketchup	
<b>KLEINES SCHNITZEL</b>	<b>12.5</b>
Pommes · Mayonnaise · Ketchup	

Zu jedem Gericht gibt es einen kleinen Saft oder Schorle nach Wahl

 vegan

 vegetarisch

---

Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage bei unserem Servicepersonal. Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

---



**WEIHNACHTSMENÜ FÜR GRUPPEN IM  
FAMILY STYLE - AB 12 PERSONEN IM**

LUUN



**VORPEISE**

Variation Family Style

Genießen Sie eine Auswahl aus unserer Vorspeisen  
der à la carte-Karte

**12.50**

*pro Person*

**HAUPTGANG**

Stellen Sie sich eine Auswahl aus unserer Abendkarte zusammen  
und wählen Sie aus drei Gerichten am Abend aus

**PREISE WIE IN DER  
ABENDKARTE ANGEGEBEN**

**DESSERT**

Variation Family Style

Genießen Sie eine Auswahl aus unserer Desserts  
der à la carte-Karte

**9.5**

*pro Person*

*Hier können Sie die Karte direkt einsehen.*



**WEIHNACHTSMENÜ FÜR GRUPPEN  
AB 12 PERSONEN IM**

**LUUN**

**MENÜ  
Nº 1**

**WINTERSALAT**

Feldsalat · Granatapfelkerne · Joghurtdressing

**MARONENSÜPPCHEN**

Zimtschaum

**RINDERROULADE**

Rotweinsauce · Apfel-Zimt Rotkohl · Kürbiskern-Serviettenknödel

**BRATAPFEL PARFAIT**

Gebrannte Mandeln · Rum Rosinen · Marzipan-Knusper

**ALS 4 GANG**

pro Person · 62 €

**MENÜ  
Nº 2**

**ENTENLEBER TERRINE**

Portweingelee · Kirschkompott

**HOKKAIDO SAMTSUPPE**

Jakobsmuschel · Ingwer · Kernöl

**GEBRATENER LACHS**

Steinpilz Sauce · Trüffelpüree · Esskastanien · Junge Möhren · Wintertrüffel ·  
Gemüsestroh

**NOUGAT MANDEL TIRAMISU**

Amaretto · Haselnüsse

**ALS 4 GANG**

pro Person · 68 €



# NEW YEARS DINNER

## **AMUSE-BOUCHE "ZAR NIKOLAI"**

Schwarzbrot · Beef Tatar · Kaviar "Beef" Tatar · Algen-Kaviar

## **AUSTERN ROCKEFELLER**

Spinat · Pernod · Parmesanschaum

## **KRÄUTER SEITLING ROCKEFELLER**

Spinat · Salicorn · Parmesanschaum

## **BURRATA PRALINE**

Spaghetti · Kirschtomaten-Sugo Basilikum-Schaum

## **ZITRONEN-SORBET**

auf Wunsch angegossen mit Wodka oder Prosecco

## **SURF & TURF DELUXE**

Beef Wellington · Garnelen · getrüffelter Kartoffelbaumkuchen  
bunte Bete · Tomatengel

## **MUSHROOM & TURF DELUXE**

"Beef" Wellington · Mini-Pilze · getrüffelter Kartoffelbaumkuchen  
bunte Bete · Tomatengel

## **DESSERT-BUFFET**

Pralinen · Creme Brûlée · Popcorn · Schokofrüchte · Brownies · Cakepops  
Himbeer-Tarte · Halva · Berliner

## **MITTERNACHTSBUFFET**

Currywurst · vegetarische Currywurst · Räucherlachs-Wrap  
Gemüse-Wrap · Lauch-Quiche mit Crème fraîche

Unser  
Silvester-  
Menü im  
LUUN

[DIREKT ZUR BUCHUNG](#)