

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

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

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

HAUPTGANG

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

DESSERT

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

KLEINE GÄSTE

bis 10 Jahre

SPAGHETTI 	7.5
Tomatensauce · Parmesan	
HÄHNCHEN NUGGETS	7.5
Pommes Mayonnaise · Ketchup	
KLEINES SCHNITZEL	12.5
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](#)