

LUUN

KÜCHE & WEIN

ÖFFNUNGZEITEN

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

FRÜHSTÜCK

SAMSTAG & SONNTAG

10 bis 14 Uhr

KAFFEE & KUCHEN

SAMSTAG & SONNTAG

10 bis 14 Uhr

ABENDKARTE

AB 17 UHR

Oktober bis Februar

FEIERTAGE IM LUUN

Festags-Genuss am 1. Weihnachtstag

Festags-Genuss 2. Weihnachtstag

Silvester-Dinner am 31. Dezember

Menü-Buchung direkt [hier](#)

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

LUN

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

KLASSIKER

Brötchen · Croissant · Butter · Marmelade · Salami
Gouda · Frischkäse · gekochtes Ei

12.5

DAZU

Pochiertes Ei
Rührei aus drei Eiern
Landrauchschinken
Räucherlachs
Joghurt mit Honig und Granola

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

CHEF'S CHOICE VIER-GANG-MENÜ

IRISCHE AUSTERN FINES DE PREMIER

Zwei · Austernbrot · Schalotten-Vinaigrette · Zitrone

BURRATA

Wildkräuter · Balsamico Dressing
bunte Tomaten · Pesto · Olivenöl Crumble

GESCHMORTE RINDERROULADE

Portwein Jus · Kartoffelpüree
Trüffel · wilder Brokkoli

TARTE TATIN

Karamellierte Äpfel · Blätterteig
Zimteis · Karamellhippe

62.5

CHEF'S CHOICE FÜNF-GANG-MENÜ

IRISCHE AUSTERN FINES DE PREMIER

Zwei · Austernbrot · Schalotten-Vinaigrette · Zitrone

ROTE BETE MIT SALSICCIA

Walnüsse · Honig · Fetakäse

AL FUNGHI

Spaghetti · Waldpilz
cremige Rieslingsauce · Rosmarin · Thymian

SPANISCHER PULPO

Krustentiersauce · Zitrone · geflämter Babymais
gegrillte Süßkartoffel · Röstzwiebeln · Senfsaat-Kaviar

DESSERTVARIATION

Lassen Sie sich von einer kleinen Auswahl
unserer Desserts überraschen

76.5

