

LUUN

KÜCHE & WEIN

ÖFFNUNGSZEITEN

mittwoch - freitag 17 bis 23 Uhr
samstag & sonntag 9 bis 23 Uhr

FRÜHSTÜCK

SAMSTAG UND SONNTAG

9 bis 13 Uhr

KAFFEE & KUCHEN | KLEINE MITTAGSKARTE

SAMSTAG UND SONNTAG

10 bis 17 Uhr

ABENDKARTE

AB 17 UHR

Januar bis März

Gruppenanfragen unter moin@luun-restaurant.de

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

LUUN

WAKE UP CALL

Bauernbrot · Avocado · pochiertes Ei
Balsamico-Zwiebeln · Pesto

13.5

PANCAKES

Pancakes · Nougat · Beeren Kompott

8.5

HEALTHY BANANA SPLIT

Banane · Granola · Joghurt · Beeren

7.5

LUUN STYLE EGG BENEDICT

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

13.5

RÄUCHERLACHS

statt Schinken

+ 2.5

Im LUUN gibt es Frühstück samstags und sonntags von 10:00 bis 14:00 Uhr.
Ab 12:00 Uhr bieten wir am Wochenende saisonale wechselnde Mittagskarte,
sowie Kaffee und Kuchen an. Unsere Abendkarte servieren wir von
Mittwoch bis Sonntag, 17:00 bis 21:00 Uhr.

FRÜHSTÜCK MIT HAFENPANORAMA SAMSTAG & SONNTAG · 10 BIS 14 UHR

KLASSIK

16.5

Brötchen · Croissant · Butter · Konfitüre
Chorizo Castellano Gouda · lt. Mortadella · gekochtes Ei

KAISERFRÜHSTÜCK

17.5



Brötchen · Croissant · Butter · Konfitüre
Brie · Gouda · Tilsiter · gekochtes Ei

VEGANES FRÜHSTÜCK

16.5

Brötchen · Konfitüre · Avocado
Obstsalat · Tomaten-Chutney · Mango-Salsa

DAZU

Pochiertes Ei 	3.5	Obstsalat	4.5
Rührei aus 3 Eiern 	4.5	Bacon	3.5
Landrauschschinken	3.5	Brötchen	1.5
Räucherlachs	4.5	Croissants	3.5
Joghurt mit Honig und Nüssen	5.5	Mehrkorn-Brötchen	2
Gekochtes Ei	1.5	Butter	2.5
Gouda oder Tilsiter	3	Konfitüre	2
Brie	3.5	Avocado	3.5
Chorizo Castellano	3	Tomaten Chutney	4
Mortadella	3	Mango-Salsa	3.5
Putenbrust	3		

KLEINE GÄSTE

BIS 10 JAHRE

FLUFFY PANCAKES

Marshmallows · Smarties · Bunte Streusel · Erdbeerkonfitüre

7.5

GRIESBREI

6.5

Zimt · Zucker · heiße Kirschen

SAISON EMPFEHLUNG

JANUAR & FEBRUAR

HOCHZEITSSUPPE EIERSTICH · HÄHNCHEN · GEMÜSE-JULIENNE · KLÖSSE · BAGUETTE | 5.5

BREMER GRÜNKOHL PINKEL · KASSLER · KOCHWURST | 18.5

BREMER ROTE GRÜTZE VANILLESAUCE | 4.5

**Auch als Grünkohl-Drei-Gang Menü,
inklusive einem kleinen Bier nach Wahl**

25.5



MITTAGSKARTE

JANUAR & FEBRUAR

SELLERIE-MANGO SUPPE

mit Rote Beete Schaum

7

SÜSSKARTOFFEL-CHORIZO SUPPE

Ube (lila Süßkartoffel) · Chorizo · Kresse

7

TELLER GRÜNES

Knackiges Gemüse · Nüsse · Brot · Balsamico- oder Honig-Senf-Dressing | 16

mit Rinderfiletstreifen (+6) | mit 3 gebratenen Garnelen (+6) | mit gebratenem Lachs (+6)

RINDERROULADE

Jus · Rotkohl · Röstkartoffeln | 23

GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH

Kräftige Biersauce · Karamellkartoffel-Püree · Zuckerschoten | 19

MANGO GAMBA

Spaghetti · Mango · Kirschtomaten · Frühlingslauch · Garnelen | 23

ZIEGE

Spaghetti · Ziegenkäse · Thymian Babyspinat · Aprikosen · karamellisierte Walnüsse | 18

AL PESTO

Spaghetti · Speck · Pesto · Knoblauch | 17

AGLIO OLIO

Spaghetti · Chili · Knoblauch · grober Pfeffer · Olivenöl | 17

mit Rinderfiletstreifen (+6) | mit 3 gebratenen Garnelen (+6) | mit gebratenem Lachs (+6)

LUUN

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

VORWEG

THUNFISCH IN ZITRUS-KRÄUTERMANTEL	16
Wakame · Koriander · Milde Peperoni · Wasabi	
ROTE BETE MIT WÜRZIGER GROBER BAUERNWURST	12.5
Walnüsse · Honig · Fetakäse	
“LUUN” CEVICHE	12.5
Lachs · Koriander · Chili · Zitrone Gurke · Wasabi	
CARPACCIO VOM RINDERFILET	15
Parmesan · Rucola · Olivenöl · geröstete Kürbiskerne	
BURRATA	18
Wildkräuter · Balsamico-Dressing · bunte Tomate · Pesto · Olivencrumble	
ANTIPASTI ZUM TEILEN FISCH & FLEISCH	29
Paprika · Zucchini · Karotten · Balsamico Zwiebeln Oliven · gebratene Peperoni · Parmaschinken · grobe Bauernwurst · Pulpo · Garnelen	
ANTIPASTI ZUM TEILEN VEGETARISCH	29
Paprika · Zucchini · Karotten · Balsamico Zwiebeln Oliven · Burrata · Manchego · Tortilla	
TELLER GRÜNES	16
Knackiges Gemüse · Nüsse · Brot Balsamico - oder Honig-Senf-Dressing	
+ Rinderfiletstreifen	6
+ 3 gebratene Garnelen	6
+ gebratener Lachs	6
SÜSSKARTOFFEL-CHORIZO SUPPE	7
Ube (lila Süsskartoffel) · Chorizo · Kresse	
SELLERIE-MANGO SUPPE	7
mit Rote Bete Schaum	

HAUPTGANG

LACHSFILET	24.5
Krustentiersauce · Chorizo-Kartoffel-Püree · Wirsing-Gemüse	
SPANISCHER PULPO	27.5
Krustentiersauce · Fenchelgemüse · Polenta	
BUTTERMAKRELE	24.5
Zitronen · Polenta · Bohnen-Gemüse	
RINDERROULADE	23
Jus · Rotkohl · Röstkartoffeln	
GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH	19
Kräftige Biersauce · Karamellkartoffel-Püree · Zuckerschoten	
SUS SCHWEINEKOTLETT 200 G	21
MAISHÄHNCHENBRUST 230 G	23.5
RINDERFILET 200 G	34
RUMPSTEAK 220 G	29
jeweils dazu Röstkartoffelstampf, schaumige Steakbutter & kleiner Salat	
SÜSSKARTOFFEL 🌿	17.5
Mangosalsa · BBQ · Bohnen	
KÜRBIS 🌿	17.5
Koriander · Gurkenrelish · Röstkartoffeln	
MANGO-GAMBA	23
Spaghetti · Mango · Kirschtomaten · Frühlingslauch · Garnelen	
ZIEGE 🐐	18
Spaghetti · Ziegenkäse · Thymian · Babyspinat · Aprikosen · karamellisierte Wallnüsse	
AL PESTO	17
Spaghetti · Speck · Pesto · Knoblauch	
AGLIO OLIO	17
Spaghetti · Chili · Knoblauch · grober Pfeffer · Olivenöl	
+ Rinderfiletstreifen	6
+ 3 Garnelen	6
+ gebratener Lachs	6

DESSERT


SCHOKOLADENKUCHEN 	9.5
Pistazien Crème · Beerenkompott · gebrannte Nüsse	
HIMBEERMUSSE 	9.5
mit Himbeergel · Oreo Crumble · Zitronenkaviar	
KÜRBISKERNKROKANT 	8.5
Geeist mit eingelegten Orangen · Minzpesto	
HAUSGEMACHTES SORBET JE KUGEL	3.5
Grüner Apfel · Maracuja · Cassis	
DESSERTVARIATION 	17.5
<i>Lassen Sie sich von einer kleinen Auswahl unserer Desserts überraschen</i>	
KÄSEPLATTE FÜR ZWEI	17.5
Weich- & Hartkäse mit Feigensenf · Trauben · Salzgebäck	


KLEINE GÄSTE

bis 10 Jahre

KINDER-PASTA 	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

BRUNCH AB 15 PERSONEN



SEKTEMPFANG

ANTIPASTI VARIATION

Paprika · Zucchini · Aubergine · Karotten
Balsamico-Zwiebeln · Oliven · gebratene Peperoni Parmaschinken ·
Pulpo · Eismeergarnelen · Burrata · Manchego

WARME SPEISEN

Rührei mit frischen Kräutern · knuspriger Speck · gekochte Eier
weihnachtliche Ente · Rotkohl · Kartoffeln · Gemüseauflauf

AUFLAGE

Chorizo Castellano · Italienische Mortadella · Putenbrust Gouda ·
Tilsiter · Brie · Bavaria Blue · Räucherlachs

DIPS & JOGHURT

Tomaten-Chutney · Joghurt · Konfitüre
Obstsalat · Mango-Salsa · Zwiebel-Chutney

Dazu reichen wir eine Auswahl
an Brötchen, Bauernbrot und Croissants

Softgetränke, Kaffeespezialitäten und Tee inkludiert

49,50
pro Person

*Glutenfrei und komplett vegane/vegetarische
Gruppenangebote auf Anfrage möglich.*