

Liebe Gäste,

unsere Küche ist voller kulinarischer Geheimnisse.
Eines davon ist die garantiert frische Zubereitung,
welche natürlich etwas Zeit benötigt.

Hierfür bitten wir Sie um
Verständnis und um ein wenig Geduld.

Falls Sie bei Ihrem Besuch einen Gutschein einlösen,
bitten wir Sie dies vorab
beim Servicepersonal bekannt zu geben.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden im
»Lummerschen Backhaus«.

VORSPEISEN

Kalbscarpaccio
mit Thunfischsoße und Kapernäpfeln
... 9,90 ...

Büffelmozzarella mit karamellisierten Kirschtomaten,
weißem Balsamico und Chiliöl
... 7,90 ...

Bruschetta Tomate
... 4,50 ...

Kaninchenleber-Crostini mit Bittersalat
... 6,90 ...

Rosa gebratene Entenbrust auf Feldsalat mit Kracherle
... 8,50 ...

SALATE

mit hausgemachtem Dressing

Kleiner Salatteller der Saison

... 4,90 ...

Frischer Blattsalat mit gebratenem Bacon,
Birne und Croutons

... 10,90 ...

Frischer Blattsalat mit mariniertem Hähnchen
und Mango-Chili-Chutney

... 12,90 ...

Frischer Blattsalat mit gegrilltem Schafskäse,
roten Zwiebeln und Oliven

... 11,90 ...

SUPPEN

Klare Fischsuppe

... 6,90 ...

Rote-Beete-Suppe mit Meerrettich

... 4,90 ...

NUDELN

Spaghetti „Aglio Olio“ mit Schafskäse,

Chili, Oliven und Kirschtomaten

... 12,90 ...

Spaghetti in scharfer Tomatensoße mit Oliven,

Bacon, Chili und Gambas

... 13,90 ...

Getrüffelte Pasta mit Rindfleischstreifen

und Rucola

... 13,90 ...

Feine Pasta mit Rehragout

... 13,90 ...

HAUPTSPEISEN

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Ofen-Lachs mit Blattspinat, geschmolzenen Tomaten
dazu schwarzes Risotto
... 17,50 ...

Wolfsbarschfilet mit Portweinschalotten
dazu Petersilienpüree mit gerösteten Mandeln
... 18,90 ...

In Walnussöl gebratenes Forellenfilet mit
Zitronen-Konfitüre, dazu Wildkräutersalat
und Biokartoffeln
... 16,90 ...

FLEISCH

...“was der Jäger trifft“ ...
fragen Sie unser Servicepersonal
... 18,90 ...

Lammhaxe mit Bohnen-Birnen-Gemüse
dazu Kartoffelpüree
... 17,90 ...

Duett von Maispoularde und Kaninchenleber
mit Traubensoße und Kaiserschoten
dazu Kartoffelgratin
... 19,90 ...

UNSER KLASSIKER

Argentinisches Rinderhüftsteak mit gestoßenem Pfeffer
dazu frischer Salat und Knoblauchbrot
... 16,50 ...

DESSERT

Milchreis-Tiramisu mit mariniertem Obst
... 6,50 ...

Schokoladen-Ingwer-Parfait
mit lauwarmen Kirschen und Thymian
... 6,90 ...

WEISSWEIN

»Salsitzer Englischer Garten«

Weingut Seeliger, Weißburgunder Q. b. A. trocken

Ein Wein von der Weißen Elster

... 19,90 ...

»Weingut Pawis«

Müller Thurgau Q.b.A., Saale Unstrut

zart-blumig an Holunderblüten erinnernd

... 27,90 ...

Gavi di Gavi DOCG

Noten reifer Birnen, knackige Säure, viel Mineralität

... 28,90 ...

»Baron Philippe de Rothschild«

Chardonnay Vin de Pays d'Oc

*Aromen von Ananas und Haselnuss, ausbalanciert durch
hintergründige Mineralität*

... 23,90 ...

Viña Esmeralda DO Catalunya

*Cuvée aus Muscat d' Alexandria und Gewürztraminer
mit Aromen von Pfirsich, Honig und Jasmin*

... 25,90 ...

ROSÉWEIN

»Vier Jahreszeiten«

Spätburgunder Weißherbst Q. b. A., Pfalz

... 19,90 ...

»Henri Gaillard«

Côte de Provence Rosé AOC

fein strukturierte Himbeer- und Erdbeearomen

... 19,90 ...

ROTWEIN

»Weingut Bertz Rheinhessen«

Cabernet Dorio

Im Barrique gereift

... 22,90 ...

»Château Cantin« Saint Émilion

Bordeaux Grand Cru AOC

Waldbeerenaromatik, weich und samtig

... 39,90 ...

»Scabi« Sangiovese DOC Superiore

Vinicola San Valentino

... 28,90 ...

»Mas Rabell«

Tinto DO Catalunya

Cuvée aus Garnacha und Carinena

... 25,90 ...

»Castillo de Molina«
Cabernet Sauvignon Reserve Chile
Reiche würzige Eichennoten
Aromen von Schwarzkirsche und Johannisbeere
... 27,90 ...

»Concannon« Petit Sirah
Kalifornien
Charles Bukowskis Lieblingswein
... 27,90 ...

SCHAUMWEIN

Geldermann Sekt brut oder rosé / Flaschengärung
... 29,90 ...

»Cá Salina« Prosecco di Valdobbiadene D O C G
... 22,90 ...

Champagne Lanson Black Label brut
... 69,00 ...

SCHOPPEN-WEIN

WEISSWEIN

| | | |
|--|--------|------|
| »Dürkheimer Schenkenböhl« | | |
| Riesling Kabinett halbtrocken, Pfalz | 0,20 l | 4,20 |
| Riesling trocken Bad Sulza | | |
| Saale/Unstrut (Gutsabfüllung) | 0,20 l | 4,80 |
| »Seagull Mountain« Sauvignon Blanc | | |
| Neuseeland Region Malborough | 0,20 l | 4,50 |

ROSÉWEIN

| | | |
|--|--------|------|
| »Vier Jahreszeiten« | | |
| Spätburgunder Weißherbst Q. b. A., Pfalz . . | 0,20 l | 4,20 |
| »Henri Gaillard« | | |
| Côte de Provence Rosé AOC | 0,20 l | 4,50 |

ROTWEIN

| | | |
|---|--------|------|
| Dornfelder »Weingut Bertz« Rheinhessen . . | 0,20 l | 4,20 |
| »Schwaigerner Grafenberg« Schwarzriesling | | |
| Kabinett halbtrocken, Württemberg | 0,20 l | 4,20 |
| Malbec »Signos« Argentinien | 0,20 l | 4,20 |
| Chianti DOCG, | | |
| Toscana Villa Viola | 0,20 l | 4,20 |

SCHAUMWEIN

| | | |
|---|--------|------|
| »Josello« Piccolo Prosecco del Veneto IGT | 0,20 l | 4,90 |
| Geldermann brut oder rosé Flaschengärung | 0,10 l | 4,50 |

HEISSGETRÄNKE

| | |
|--|------|
| Espresso 5 | 1,60 |
| Doppelter Espresso 5 | 3,00 |
| Café crème 5 | 1,80 |
| Großer Café 5 | 3,20 |
| Cappuccino 5 | 2,10 |
| Milchcafé 5 | 2,80 |
| Latte Macchiato 5 | 2,80 |
| Latte Macchiato 5 mit Aroma | 3,10 |
| Irish Coffee mit 2 cl Paddy's 5 | 3,90 |
| Baileys Café 5 | 3,90 |
| Tee (Schwarzer, Grüner, Früchte, Pfefferminze) | 1,90 |
| Grog mit 2 cl Rum | 2,90 |
| Heiße Schokolade 4 | 2,40 |

ALKOHOLFREIES

| | | |
|---|----------------|------|
| Apollinaris Selection | 0,25 l | 1,90 |
| | 0,75 l | 4,20 |
| Apollinaris Silence | 0,25 l | 1,90 |
| | 0,75 l | 4,20 |
| San Pellegrino | 0,75 l | 4,50 |
| Cola _{1/5} Fanta ₂ Sprite Coke Light _{1/5} | 0,20 l | 1,80 |
| | 0,40 l | 3,20 |
| Säfte (Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Mango, Johannisbeere, Rhabarber) | 0,20 l | 1,90 |
| | 0,40 l | 3,60 |
| Tomatensaft | 0,20 l Flasche | 2,00 |
| Ginger Ale ₁ Tonic ₆ Bitter Lemon ₂ | 0,20 l Flasche | 2,00 |

BIERE

| | | |
|--|----------------|------|
| Bitburger Pils | 0,25 l | 2,10 |
| | 0,40 l | 2,60 |
| Radler / Cola-Bier _{1/5} | 0,25 l | 2,10 |
| | 0,40 l | 2,60 |
| Köstritzer Schwarzbier | 0,30 l | 2,20 |
| Bitburger Drive | 0,33 l Flasche | 2,20 |
| Erdinger Hefe (hell / dunkel / alkoholfrei) | 0,50 l Flasche | 2,90 |

APERITIFS

| | | |
|-------------------------------------|-----------------|------|
| Sherry "Williams & Humbert" Fino | | |
| Oloroso 12 J. / Pedro Ximenez 12 J. | 5 cl | 3,30 |
| Vermouth rosso / bianco / extra dry | 5 cl | 3,30 |
| Portwein | 5 cl | 3,30 |
| Sekt Aperol | | 4,90 |
| Spritz »Italiano« | | 4,50 |
| | | |
| Campari Soda | mit 4 cl | 4,60 |
| Campari Orange | mit 4 cl | 4,60 |
| Gin Tonic | | 4,60 |
| Pastis 51 / Pernod | 4 cl mit Wasser | 4,60 |
| Southern Comfort Ginger Ale | | 4,60 |
| Likör 43 Rhabarber | | 4,60 |
| Cuba Libre | | 5,00 |

DIGESTIFS

| | | |
|--|------|------|
| Absolut Wodka | 4 cl | 3,50 |
| Aalborg Jubiläums Aquavit | 4 cl | 3,50 |
| Obstbrand (Pascall Poire William) | 4 cl | 4,60 |
| Sensea Grappa (di Prosecco/Chardonnay) | 4 cl | 4,60 |
| Château de Breuil Calvados | 4 cl | 6,10 |
| Fernet Branca | 4 cl | 3,50 |
| Ramazotti | 4 cl | 3,50 |
| Baileys | 4 cl | 3,50 |
| Disaronno Amaratto | 4 cl | 3,50 |

AUSGESUCHTE WISKIES UND COGNACS

| | | |
|-------------------------------|------|------|
| Glenkinchie 43 %, 12 years | 2 cl | 3,40 |
| Cragganmore 40 % | 2 cl | 3,40 |
| Dalwhinnie 43 %, 15 years | 2 cl | 3,50 |
| Oban 43 %, 14 years | 2 cl | 4,30 |
| Lagavulin 43 %, 16 years | 2 cl | 5,10 |
| Laphroaig 40 %, 10 years | 2 cl | 2,80 |
| Talisker 45,8 %, 10 years | 2 cl | 3,90 |
| Glenfarclas 105 60 %, 8 years | 2 cl | 3,50 |
| Remy Martin V.S.O.P. | 2 cl | 3,10 |
| Polignac Cognac X.O. | 2 cl | 3,50 |
| Ron Zacapa | 2 cl | 4,60 |

1 Farbstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Saccharin

4 Zuckerart – Süßungsmittel 5 Koffeinhaltig 6 Chininhaltig

Vielen Dank für Ihren Besuch.

