

LUUN

KÜCHE & WEIN

ÖFFNUNGSZEITEN

mittwoch & donnerstag 17 bis 23 Uhr

freitag 12 bis 23 Uhr

samstag & sonntag 9 bis 23 Uhr

FRÜHSTÜCK

samstag & sonntag

9 bis 13 Uhr

KAFFEE & KUCHEN

samstag & sonntag

12 bis 16 Uhr

ABENDKARTE

ab 17 Uhr

Gruppenanfragen ab 12 Personen unter moin@luun-restaurant.de

**FRÜHSTÜCK MIT HAFENPANORAMA
SAMSTAG & SONNTAG · 9 BIS 13 UHR**

LUUN

HEALTHY BANANA SPLIT

Banane · Granola · Joghurt · Beeren

7.5

PANCAKES

Pancakes · Nougat · Beeren Kompott

8.5

WAKE UP CALL

Bauernbrot · Avocado · pochiertes Ei

Balsamico-Zwiebeln · Pesto

15.5

LUUN STYLE EGG BENEDICT

Geröstetes Bauernbrot · Putenschinken

zwei Pochierte Eier · Sauce Hollandaise · Pesto

15.5

RÄUCHERLACHS

statt Putenschinken

+ 2.5

Im LUUN gibt es Frühstück samstags und sonntags von 09:00 bis 13:00 Uhr.
Ab 12:00 Uhr bieten wir am Wochenende die saisonal 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 · 9 BIS 13 UHR

KLASSIK 16.5

Brötchen · Croissant · Butter · Konfitüre
Chorizo Castellano Gouda · It. 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

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

KLEINE GÄSTE

BIS 10 JAHRE

KIDS' PANCAKES

Nougat · Beeren Kompott · Butter 6.5

GRIESBREI

Zimt · Zucker · heiße Kirschen 6.5

KUCHENZEIT

SAMSTAG UND SONNTAG · 12 BIS 16 UHR

ERDBEERTORTE · APFELKUCHEN · CHEESECAKE	6.5
EIERLIKÖR-TORTE	6.5
BROWNIE	4.5
auf Wunsch mit Sahne	+ 0.5
einer Kugel Vanille Eis	+ 2

KAFFEE UND TEE

MIT KAFFEEBOHNEN DER UNION RÖSTEREI

FILTER KAFFEE	2.5
CAFÉ CREMA	3.5
CAPPUCCINO · MILCHKAFFEE · LATTE MACCHIATO	4
ESPRESSO	2.5
ESPRESSO DOPPIO	3.5
ESPRESSO MACCHIATO	3
HEISSE SCHOKOLADE	4
EXTRA HAFERMILCH	0.5

SCHWARZER TEE “Watt denn hier los” Earl Grey · Bergamotte	3.5
SCHWARZER TEE “Denn man tau” English Breakfast	3.5
GRÜNER TEE “Anker lichten” Fein · herb · süßlich	3.5
GRÜNER TEE “Wogen glätten” Zart · fruchtig	3.5
FRÜCHTETEE “Auf tauch Station” Sanddorn · Orange-Mandarine	3.5
FRÜCHTETEE “Nicht Schwimmer” Holunder · Orange · Vanille	3.5
KRÄUTERTEE “Strandmeuterei” Kamillenblütenmischung	3.5
KRÄUTERTEE “Frischer Friese” Pfefferminzmischung	3.5

KARAFFE WASSER mit Gurke Basilikum Zitrone	1L 8
KARAFFE WASSER mit Holunder Minze Limette Zitrone	1L 8

ABENDKARTE
MITTWOCH BIS SONNTAG · 17 BIS 23 UHR

LUUN

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	7
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
