

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 12 Uhr

KAFFEE & KUCHEN

samstag & sonntag

12 bis 17 Uhr

ABENDKARTE

ab 17 Uhr

freitag, samstag & sonntag ab 12 Uhr

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



**FRÜHSTÜCKSKARTE AB 12.11.25
SAMSTAG & SONNTAG · 9 BIS 12 UHR**

WAKE UP CALL ☯	16.5
Bauernbrot Avocado zwei pochierte Eier Pesto Balsamico Zwiebeln	
SHAKSHUKA ☯	14.5
Paprika Tomate Zwiebeln Ei Bauernbrot	
HEALTHY BERRY SPLIT ☯	9.5
Beeren Müsli Joghurt Honig	
OMELETT ☯	13.5
Ei Paprika Zwiebel Lauch Kirschtomaten Salat Brot	
EGG BENEDICT „LUUN“	17.5
Geröstetes Bauernbrot Putenschinken zwei pochierte Eier Sauce Hollandaise Pesto	
KLASSIK	18.5
Brötchen Croissant Butter Konfitüre Chorizo Castellano Gouda Ital. Mortadella Früchte	
KÄSEFRÜHSTÜCK ☯	19.5
Brötchen Croissant Butter Konfitüre Brie Gouda Tilsiter Früchte	
ORIENTALISCH HERZHAFT	18.5
Petersilien-Hummus Tomaten-Aufstrich Thunfischcreme Sesam Bagel Avocado-Tomaten-Salat	
ORIENTALISCH SÜß ☯	19.5
Rote Beete Hummus Feige-Sesam-Aufstrich Curry-Dattel- Aufstrich Sesam Bagel Avocado-Tomaten-Salat	

FRÜHSTÜCK MIT HAFENPANORAMA SAMSTAG & SONNTAG · 9 BIS 12 UHR

PANCAKES

8.5

Beerenkompott | Nutella | Butter

FRÜHSTÜCK FÜR 2 PERSONEN

29.5

Brötchen | Croissant | Butter | Konfitüre | Käse | Wurst | Rührei
Obstsalat | Salat | Früchte

DAZU

Gekochtes Ei	1.5	Knuspriger Bacon	3.5
Portion frisches Rührei	4.5	Räucherlachs	4.5
Gouda oder Tilsiter	3.0	Joghurt mit Obst & Honig	5.5
Portion Brie	3.5	Frischer Obstsalat	5.5
Chorizo Castellano	3.0	Avocado	3.5
Ital. Mortadella	3.0	Sesam Bagel	2.5
Geräucherte Putenbrust	3.0	Brötchen	2.0
Landrauchsinken	3.5	Croissant	3.5

AUFSTRICHE

Extraportion Butter	2.5	Thunfischcreme	3.5
Konfitüre	2.0	Curry-Dattel	3.5
Petersilien-Hummus	3.5	Feige-Sesam	3.5
Tomaten-Aufstrich	3.5	Rote Beete Hummus	3.5

KAFFEE

MIT KAFFEEBOHNEN DER UNION RÖSTEREI

Filter Kaffee	2.5
Café Crema	3.5
Cappuccino	4.0
Milchkaffee	4.5
Latte Macchiato	4.5
Espresso	2.5
Espresso doppio	3.5
Espresso Macchiato	3.0
Heiße Schokolade	4.0
Extra Hafermilch	0.5

TEE

Earl Grey	3.5
Schwarzer Tee	3.5
Grüner Tee	3.5
Früchtetee	3.5
Kamillentee	3.5
Pfefferminztee	3.5

DURSTLÖSCHER

Karaffe Wasser mit Gurke Basilikum Zitrone	1l 8.0
Karaffe Wasser mit Holunder Minze Limette Zitrone	1l 8.0

ABENDKARTE
MITTWOCH BIS SONNTAG

LUUN

VORWEG

GARNELEN „PIL PIL“	15.5
Garnelen Öl Chili Knoblauch Ciabatta	
“LUUN” CEVICHE	13.5
Makrele Minze Chili Limette Zwiebel Melone	
PIMIENTOS DE PADRON 🌿	9.5
Meersalz Olivenöl	
CARPACCIO VOM RINDERFILET	16.5
Parmesan Rucola Olivenöl Kürbiskerne	
BURRATA 🌿	15.5
Wildkräuter Balsamico Salsa Verde Tomaten Pfeffer	
CHIPIRONES	14.5
Baby Calamari Limetten-Aioli Ciabatta	
ANTIPASTI FÜR ZWEI FISCH & FLEISCH	35
Paprika Zucchini Karotten Oliven Balsamico Zwiebeln Pimientos de Padron Serrano Schinken Fenchelsalami Artischocken Chipirones Limetten-Aioli Salsa Verde Ciabatta	
ANTIPASTI FÜR ZWEI VEGETARISCH 🌿	33
Paprika Zucchini Karotten Artischocken Balsamico Zwiebeln Pimientos de Padron Oliven Tortilla Limetten-Aioli Burrata Manchego Salsa Verde Ciabatta	
WILDKRÄUTERSALAT 🌿	17.5
Tomaten Gurken Geröstete Nüsse Avocado Ciabatta Balsamico- oder Honig-Senf-Dressing	
Toppings	je 7.5
Rinderfiletstreifen Drei Garnelen Gebratener Lachs Hähnchenbrust	
SÜSSKARTOFFELSUPPE 🌿	7.5
Kerbelöl	
PAPRIKA-RHABARBER-SUPPE 🌿	7.5
Chiliöl	

HAUPTGANG

WOLFSBARSCHFILET	25.5
Thymiankartoffeln Grillgemüse Limettenbutter	
LACHSFILET	24.5
Krustentiersauce Limetten-Kartoffelpüree Spitzkohl	
BUTTERMAKRELE	26.5
Krustentiersauce Thymiankartoffeln Sautierte Bohnen	
SPANISCHER PULPO	27.5
Krustentiersauce Fenchelgemüse Süßkartoffelstampf	
SUSLÄNDER SCHWEINEKOTELETT 200g	19
MAISHÄHNCHENBRUST 230g	19
RINDERFILET 200g	29
RUMSTEAK 220 g	26
Die Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.	
Beilagen	je 5.5
+ Grillgemüse	
+ Thymiankartoffeln	
+ Süßkartoffelstampf	
+ Beilagensalat	
+ Pimientos de Padron	
+ Steakfries	
SOSSEN	je 3
Salsa Verde BBQ Chipotle-Creme Kräuterbutter Limetten-Aioli	
SCHWEINEBÄCKCHEN	24.5
Geschmorte Schweinebäckchen Limetten-Kartoffelpüree	
Sautierte Bohnen	
RINDERROULADE	23.5
Jus Rotkohl Limetten-Kartoffelpüree	
KALBSSCHNITZEL "LUUN"	31.5
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone	

HAUPTGANG

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

19.5

Feige | Mangochutney | Oliven | Bohnengemüse

BLUMENKOHL

18.5

Miso | Tomatenchutney | Erbsenpüree

PASTA MANGO-GAMBA

23.5

Linguine | Mango | Kirschtomaten | Frühlingslauch | Garnelen

PASTA FLUSSKREBS

21.5

Linguine | Flusskrebse | Thymian | Limette | Kirschtomaten

PASTA ZIEGE

19.5

Linguine | Ziegenkäse | Thymian | Spinat | Aprikosen
Karamellisierte Walnüsse

PASTA AGLIO OLIO

17.5

Linguine | Knoblauch | Olivenöl | Grober Pfeffer | Salsa Verde

PASTA PESTO ROSSO

17.5

Linguine | Kirschtomaten | Rucola | Pesto Rosso | Frühlingslauch

Toppings

je 7.5

- + Rinderstreifen
- + Drei Garnelen
- + Gebratener Lachs
- + Hähnchenbrust

DESSERT

SCHOKOLADEN-PISTAZIENKUCHEN

9.5

Eis | Nüsse | Beeren

LIMETTEN CRÈME

7.5

Schmand | Limette | Amarettini

HAUSGEMACHTES SORBET | JE KUGEL

2.5

Grüner Apfel-Minze | Maracuja-Kokos | Cassis-Ingwer

DESSERTVARIATION

18.5

Lassen Sie sich von einer kleinen Auswahl unserer Desserts überraschen

KÄSEPLATTE FÜR ZWEI

17.5

Französischer Weich- & Hartkäse | Feigensenf | Trauben | Salzgebäck

KLEINE GÄSTE

bis 10 Jahre

ALLE PASTAGERICHTE

9.5

auch als Kinderportion

16.5

GEBRATENES LACHSFILET

Grillgemüse | Kartoffelpüree

14.5

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST

Kräuterbutter | Pommes

 vegan

 vegetarisch

Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage bei unserem Servicepersonal. Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

**MENÜ FÜR GRUPPEN IM FAMILY
STYLE - AB 12 PERSONEN IM**

LUN



VORPEISE

Variation Family Style

Genießen Sie eine Auswahl unserer Vorspeisen
der à la carte-Karte

15.00

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 ANGEGBEN**



DESSERT

Variation Family Style

Genießen Sie eine Auswahl unserer Desserts
der à la carte-Karte

9.5

pro Person

