

Unsere

# Qualitäts - Lieferanten

SPICEWORLD - SALZBURG

Gewürze

\*\*\*

PODERE CADASSA - VEDOLE/COLORNO

Culatello di Zibello d.o.p. – Coppa – Pancetta – Salame Gentile

\*\*\*

CASEIFICIO GENNARI - COLLECCHIO/PARMA

Parmigiano Reggiano d.o.p.

\*\*\*

RUNGIS EXPRESS

Fleisch – Frischfisch – Meeresfrüchte - Frischgeflügel – Gemüse - Feinkost

\*\*\*

HANDWERKSBÄCKEREI MACK

Slowfood Brot und Backwaren

\*\*\*

BOS FOOD

Internationale Feinkost – Trüffel – Stopfleber - Patisserie

\*\*\*

FEINKOST SPINA

Italienische Feinkost – Käse – Schinken - Salame

\*\*\*

DISCOUNT MÄRKTE

! Wir verwenden keinerlei Produkte von aldidahingehen oder lideliche Qualität mögen !

# FLEISCH - FISCH – GEFLÜGEL – WILD

## LEXIKON guter Geschmack

und beste Qualität im LUMEN

unser einziges Verständnis Gastronomie zu leben ...

### SCHWEIN aus Deutschland und aus Spanien

Fleisch vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein ( Mohrenköpfe ). Die Aufzucht und Mast geschieht nur mit Futter aus der Umgebung. Ohne Masthilfsstoffe und ohne gentechnisch verändertes Futter.

Cerdo Ibérico. Delikatesse aus den Eichenwäldern Spaniens.

Geschmacksintensives, fein marmoriertes Fleisch mit nussigem Geschmack.

Die Zartheit und das Aroma des Fleisches dieser freilaufenden Weideschweine ist einmalig.

### ANGUSRIND aus Irland

Perfekte klimatische Verhältnisse auf der grünen Insel sorgen von März bis Oktober für eine lange Freilaufperiode der Tiere auf den weiten Weidelandschaften Irlands.

Die hohe Luftfeuchtigkeit sorgt für saftiges, grünes Gras – die ideale Futtergrundlage.

### ANGUS & HEREFORD RIND aus Amerika

American Beef steht für herausragende Qualität. Handselektiert reift das Fleisch mindestens 30 Tage bevor es luftschockgefrostet wird, um den Reifegrad und das Aroma zu schützen.

Bei uns kommt ausschließlich die Stufe „Prime Quality“ zum Einsatz.

### LAMM aus Irland

Von Tieren die jünger als ein Jahr alt sind. Die hervorragende Qualität und Vollfleischigkeit machen diese ausgesuchte Ware zu einem besonders feinem Geschmackserlebnis. Lamm ist aus ernährungs- physiologischer Sicht ein sehr wertvolles Lebensmittel. Reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Eiweiß.

## FISCHE & MEERSFRÜCHTE

Je nach Fangsaison arbeiten wir im LUMEN mit verschiedensten, frischen Seefischen. Wir legen Wert darauf, dass wir geangelte Fische von Schiffen beziehen, die nur äußerst kurz auf See sind. Allerdings gibt es außerhalb der jeweiligen Fangsaison Topware, die sofort nach Fang schockgefrostet und von uns verarbeitet wird. Bei Garnelen arbeiten wir nur mit Tieren, die garantiert ohne Antibiotika und nur in Aquakulturen mit eiskaltem Meerwasser und natürlichem Futter aufgezogen wurden.

## GEFLÜGEL

Hier verarbeiten wir Produkte der Toplieferanten Frankreichs. Allerdings gibt es für uns auch sehr gute regionale Bezugsquellen für z.B. Schwarzfederhuhn und Nackthalshuhn.

Schnell hochgezüchtetes Geflügelfleisch aus Massentierhaltung, findet in unserer Küche keinen Platz.

### WILDBRET aus heimischer Jagd und Neuseeland

Hauptsächlich beziehen wir in der Wildsaison Tiere aus heimischen Gefilden.

Aber auch Premium Qualität von Rotwild aus Neuseeland wird von uns gerne verarbeitet.

## **Sehr verehrte Gäste!**

Es freut uns sehr, dass sie sich heute das LUMEN ausgesucht haben,  
um bei uns mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern  
eine angenehme Zeit zu verbringen.

Erholung, Leistung und Qualität haben mit Zeit zu tun.

Wir geben ihnen im LUMEN diese Zeit.

Niemand steht hinter ihrem Stuhl und wartet bis Sie endlich aufstehen.

Sie haben alle Zeit!

Aber auch wir wollen und nehmen uns das Recht auf Zeit, Ihr Essen mit der nötigen Konzentration und Sorgfalt  
zuzubereiten. Dies geschieht aus Respekt vor Ihnen,  
unserem Beruf, den verwendeten Lebensmitteln und deren Erzeugern.

Lassen Sie uns eine schöne Zeit miteinander verbringen !

Ihr Peter Schwab & Team

## **Unsere Öffnungszeiten**

LUMEN Restaurant & Event GmbH

Dienstag - Freitag ab 15.00 Uhr

Samstag ab 11.00 Uhr

Sonntag ab 11.00 Uhr

Alle Preise in Euro und Inklusivpreise    keine Kreditkarten    EC Karte ab 30 Euro

...stimmen Sie sich ein mit einem...

## **APERITIF**

Campari Soda/ Orange (5cl Campari, Soda oder Orangensaft)	0.20 l	6.00
Gin Gimlet (Gordons dry Gin, Limejuice, Soda)	0.20 l	5.50
Martini Wermut auf Eis (d'Oro, Extra dry, Bianco, Rosso)	0.05 l	4.00
San Bitter italienische Kräuterlimonade auf Eis	0.10 l	2.90
Prosecco spumante	0.10 l	4.00
Prosecco mit Aperol	0.10 l	5.50
Proseccoschorle auf Eis	0.20 l	5.50
Lumen Kir (prosecco mit chinamartini)	0.10 l	5.00

## **MINERALWASSER**

San Pellegrino/Acqua Panna ( still )	0.25 l	2.50
San Pellegrino/Acqua Panna ( still )	0.75 l	6.00
Karaffe Mineralwasser	1.00 l	6.00

## ... unsere heutige Empfehlung ...

Bruschetta alla LUMEN  
geröstetes Casalinobrot mit Tomaten  
roten Zwiebeln, Rucola und Oliven  
Balsamico und Olivenöl

9.90

Caprese con mozzarella di bufala  
Strauchtomaten mit kampanischem Büffelmozzarella  
Balsamico, Olivenöl, Basilikumpesto und Slow Food Brot

10.90

Orecchiette al ragu  
Apulische Öhrchennudeln in Kalbshackfleischsoße, Karotten und Sellerie  
mit a la minute geriebenem Parmesan

9.90

Spaghetti con cantarelli  
Spaghetti mit Pfifferlingen in Rahm  
und gebratenen Speckwürfelchen

16.90

Insalata di rucola con seppie  
Tintenfisch vom Grill auf Rucola, glacierten Kirschtomaten und Tomatenbutter

17.90

Arista alla griglia  
Schweinerückensteak vom Grill mit Pfifferlingen natur,  
Rosmarinkartoffeln und grüner Pfeffersoße

19.90

Involtini di tacchino  
Roulade von der Putenbrust auf hausgemachten Spirellinudeln und Tomatensugo

18.90

Insalata mista con tacchino  
Salatvariation mit gebratenen Putenstreifen und Weißbrot

13.90

Panna Cotta  
italienischer Klassiker mit Fruchtcoulis und frischem Obstsalat

6.90

## **... AFFETTATRICE ...**

Das LUMEN bietet seinen Gästen ein Stück ganz besonderer italienischer Restaurantkultur  
- eine originale „affettatrice“ -

Unsere mechanisch betriebene Aufschnittmaschine stammt von Carlo Fazzini aus Verona.

Je nach Jahreszeit schneiden wir verschiedene italienische Wurst- und Schinkenwaren wie  
Coppa, Bresaola, Prosciutto di Parma, Pancetta, Lardo und mehr.

Aber nicht alles wird zu jeder Jahreszeit gegessen oder ist immer erhältlich.

Wir holen, wie auch unsere Parmesanlaibe, diese Produkte selbst in den jeweiligen Regionen Italiens.  
Voraussetzung für den Kauf dieser Produkte ist, dass alle Produzenten die Bedingungen der Slow Food  
Ideologie bedingungslos einhalten, also artgerechte Haltung und Schlachtung der Tiere,  
regionale Authentizität und überlieferte Verarbeitungsweisen.

## **I PRINCIPI DI PARMA**

( specialità della emilia romagna )

Scheiben von luftgetrockneter Coppa, Pancetta und Fenchelsalami

serviert mit Butter und Brot der Slow-Food Bäckerei H.G. Mack

€ 13

## **CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P.**

( specialità della emilia romagna )

hauchdünne Scheiben von luftgetrocknetem Schinken  
aus der Region Parma

serviert mit Butter und Brot der Slow-Food Bäckerei H.G. Mack

€ 16

Wir freuen uns, Ihnen die bedeutendste italienische Schinkenspezialität anbieten zu dürfen.  
Pro Jahr werden nur 30.000 Stücke dieser Rarität hergestellt. Das LUMEN ist das einzige Restaurant in  
Deutschland, das den Culatello di Zibello d.o.p. auf der Speisekarte anbietet.  
Dieser spezielle rohe Schinken kann, aufgrund seiner einmaligen Herstellungsart,  
so nur in einem winzigen Gebiet der Po-Ebene bei Parma produziert werden.

## ... SPAGHETTI ALLA LUMEN ...

Spezialität des LUMEN. Hierbei werden die Spaghetti im Parmesanlaib ihrer Wahl  
in vorher frisch abgekratzten Parmesanspänen gewendet  
und mit Meersalz, Pfeffer und Olivenöl serviert.

Der Parmesan hat die höchste Qualitätsstufe und wurde in der Käserei Gennari südwestlich von Parma  
persönlich von uns vor Ort ausgesucht. Der gereifte Parmigiano Reggiano des Traditionsbetriebes  
Caseificio Gennari gilt als Ferrari unter den Parmigiano Reggiano.

Er unterscheidet sich vom Parmesan der Po-Ebene durch einen würzigeren Geschmack,  
der von der zehnmal höheren Anzahl von verschiedenen Kräutern und Gräsern,  
die von den Kühen gefressen werden können, herrührt. Im Mittelpunkt steht die natürliche Gesundheit  
der Kühe. Die in vielen Jahrzehnten gewonnenen Erfahrungen in Landwirtschaft, von der  
Futterherstellung über die Aufzucht eigener Milchkühe, bis zur Milchwirtschaft und Herstellung des  
Käses, lassen einen Parmigiano Reggiano von außerordentlichem Geschmack und einer kaum zu  
übertreffenden Qualität entstehen.

**Spaghetti aus dem 24 Monate gereiften Parmesanlaib**  
silbernes Siegel – oltre 22 mesi di stagionatura – mehr als 22 Monate Reifezeit  
€ 13

**Spaghetti aus dem 36 Monate gereiften Parmesanlaib**  
goldenes Siegel – oltre 30 mesi di stagionatura – mehr als 30 Monate Reifezeit  
€ 14

### dazu empfehlen wir:

geröstete Sonnenblumenkerne zu den Spaghetti alla LUMEN  
€ 1.50

## ... VORHER ODER DANACH ...

Maiale tonnato  
Scheiben vom niedergegarten Jungschweinerücken  
mit einer Thunfisch-Sardellen-Kapern Creme  
serviert mit Brot der Slow- Food Bäckerei H.-G. Mack  
€ 10.90

\*\*\*

Caprese alla LUMEN  
Büffelmozzarella aus Kampanien  
mit Basilikumpesto, Olivenöl und Balsamico  
serviert mit Brot der Slow- Food Bäckerei H.-G. Mack  
€ 10.90

\*\*\*

Stücke vom 24 Monate gereiften Grana Padano di Mantova  
mit Oliven und Brot

€ 8.90

# **HAUSGEMACHTE PASTA** **„AL BRONZO“**

Im LUMEN fertigen wir unsere Nudeln aus wertvollem, langsam wachsendem  
italienischem Hartweizengrieß.

Die Matrizen ( Pastaformen ) unserer Nudelmaschine „La Parmigiana“ bestehen aus reiner Bronze. Im Unterschied  
zu Aufsätzen die mit Teflon beschichtet sind, zeichnen sich so hergestellte Nudeln durch ihre raue Struktur aus, an  
deren Außenseite die passende Sugo besser anhaftet.

Wählen Sie Ihre Kombination aus unseren Nudelsorten und Sossen:

## **Unsere Nudelsorten:**

Spirelli - Spiralnudeln

\*\*\*

Rigatoni - Röhrennudel

\*\*\*

Conchiglie piccole - kleine Muschelnudel

\*\*\*

Cornetti - geriffelte Hörnchennudeln

## **Unsere Sossen**

Quattro formaggi – 4 verschiedene Käse in Sahnesoße mit Blattpetersilie

\*\*\*

klassische hausgemachte Tomatensugo, Parmesanspäne

\*\*\*

Thunfisch, Sardellen, Kapern

\*\*\*

Pesto Genovese – Basilikumpesto mit Parmesan

\*\*\*

Boscaiola – Sahnesoße mit gebratenen Champignons und Speck

alle Kombinationen 9.00

## **Linguine al Bronzo**

mit Olivenöl

Knoblauch, gebratenem Rucola und Kirschtomaten

11.90

## WEISSWEIN Qualitätsweine offen 0.20 l

2007 **Bianco di Custoza** igt  
Zenato Veneto  
4.20

2008 **Silvaner** qba  
Martin Steinmann Sommerhausen Franken  
4.80

2008 **Bacchus** qba  
Martin Steinmann Sommerhausen Franken  
4.20

2008 **Riesling** qba  
Martin Steinmann Sommerhausen Franken  
5.80

## ROSEWEIN Qualitätswein offen 0.20 l

2007 **Bardolino Chiaretto** doc  
Guerrieri Rizzardi Veneto  
5.50

## ROTWEIN Qualitätsweine offen 0.20 l

2007 **Primitivo Salento**  
Cantine Due Palme Puglia  
5.80

2007 **Montepulciano d'Abbruzzo**  
Pasqua Abbruzzen  
4.80

**WEISSWEIN** Qualitätsweine in Flaschen 0.75 l

2007 **S.Cristina Lugana** doc  
Zenato Veneto  
30.00

2009 **Cantalupi**  
Conti Zecca Salice Salentino Bianco Apulien  
25.00

2008 **Cecu D'la Biunda**  
Monchiero Carbone Roero Arneis Piemont  
34.00

2007 **Großes Gewächs Riesling würzburger stein**  
juliusspital franken  
49.00

2008 **Großes Gewächs Riesling randersackerer pfülben**  
juliusspital franken  
47.00

2007 **Großes Gewächs Silvaner würzburger stein**  
juliusspital franken  
47.00

**ROTWEIN** Qualitätsweine in Flaschen 0.75 l

2007 **Primitivo** igt  
Albano Carrisi Puglia  
23.00

2006 **Negroamaro** igt  
Albano Carrisi Puglia  
23.00

2005 **Inferno** docg  
Nino Negri Valtellina superiore Lombardia  
21.00

2007 **Dogajolo** igt  
Carpineto Toscana  
24.00

2006 **Donna Marzia** igt  
Conti Zecca Rosso Salento Puglia  
24.00

2007 **Pontormo** docg  
Castelli del Grevepesa Chianti Colli Senesi Toscana  
25.00

2005 **Vigna Magrini** igt  
Gozzi Cantine di Monzambano Lombardia  
39.00

2005 **Duca del Salento** doc  
San Donaci Salice Salentino Riserva Puglia  
22.00

2007 **Torre Mellotti**  
Tenuta Sant'Antonio Cabernet Sauvignon Veneto  
29.00

2006 **Costa Preare**  
Lenotti - Valpolicella Classico Superiore Ripasso Veneto  
34.00

2008 **Villa Santera**  
Leone de Castris Primitivo di Manduria Apulien  
29.00

2007 **Cabernet Sauvignon Reserva**  
Vina Porta - Aconcagua Valley Chile  
35.00

2007 **Merlot Reserva**  
Vina Porta - MaipoValley Chile  
35.00

2007 **A1- Muvedre**  
Tinto Joven – Alicante Spanien  
26.00

## BIER

Distelhäuser Pils	0.30 l	2.70
Alkoholfreies Bier	0.33 l	2.70
Hefeweißbier	0.50 l	3.40
Becks - gold -	0.33 l	2.70
Becks - lemon -	0.33 l	2.70
Radler	0.30 l	2.70

## ALKOHOLFREIES

Coca Cola, Cola Light, Fanta, Spezi, Sprite, Cola Zero	0.20 l	2.40
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0.20 l	2.80
Eistee Pfirsichgeschmack	0.30 l	2.60

## SÄFTE & SCHORLEN

Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar	0.20 l	2.90
Alle Säfte als Schorlen	0.30 l	3.00

## HEISSE GETRÄNKE

( auf der Terrasse und am Strand nur große Tassen )

Tasse Schümli Kaffee	2.40
Pott Schümli Kaffee	2.90
Espresso	2.00
Espresso doppio	3.80
Latte Macchiato	3.80
Kännchen Tee	4.00
(Schwarz, Roibus-Vanille, Mango- Maracuja, Pfefferminz, Kamille)	

## GROSSE TASSEN

( unsere berühmten riesengrößen )

Cappuccino	3.90
Milchkaffee	3.90
Schokolade	4.00
Schokolade mit Sahne	4.50
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	5.90
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	5.90

...und dazu verwöhnen Sie sich mit einem Stück ...

## unseres HAUSGEMACHTEN KUCHENS

Der Servicemitarbeiter sagt Ihnen gerne, was frisch für Sie gebacken wurde.  
(pro Stück 2.50 – 3.50 € je nach Sorte)

## GRAPPEN & EDELBRÄNDE & AMAROS

für eine Empfehlung aus unserem Sortiment  
an Grappen, Bitterlikören und Edelobstbränden  
wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal

## COCKTAILS & LONGDRINKS

Caipirinha	(Cachaca, Brauner Zucker, Limettensaft, Limette)	7.00
Touch down	(Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine)	7.00
Five fruit – <u>alkoholfrei</u>	(Grenadine, Orangen- , Ananas- , Grapefruit- , Limettensaft)	6.00
Ipanema – <u>alkoholfrei</u>	(Limettensaft, Limette, Schweppes Ginger Ale)	6.00
Cuba Libre	(Havana Club, Coca Cola, Limette)	6.50
Gin Tonic	(Gin, Schweppes Tonic Water)	6.50
Vodka Lemon	(Vodka, Schweppes Bitter Lemon)	6.50
Vodka Red Bull	(Vodka, Schweppes Bitter Lemon)	6.50
Vodka Lemon	(Vodka, Red Bull)	7.00
Tequila Sunrise	(Vodka, Orangensaft, Grenadine)	6.50
Pina Colada	(Brauner und weisser Rum, Kokossahne, Ananassaft)	7.00

von 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr gibt es diese Cocktails für 5.00 Euro

Touch Down    Tequila Sunrise    Five Fruit alkoholfrei  
Pina Colada    Cuba Libre    Vodka Lemon    Gin Tonic

## Eisbecher

### Walnussbecher

Milcheis, Schlagsahne, Walnüsse, Karamellsoße  
6.50

### Schokoladenbecher

Milcheis, Schlagsahne, Haselnusskrokant, Schokoladensoße  
6.50

### Früchtebecher

Fruchteis, Schlagsahne, frischer Obstsalat, Haselnusskrokant  
6.50

### Amarenabecher

Milcheis, Schlagsahne, Amarenakirschen  
6.90

### Erdbeerbecher

(saisonal – bitte nachfragen!)  
Milcheis, Schlagsahne, frische Erdbeeren  
6.90

## Eiskaffee & Co

### Eiskaffee

Milcheis, Kaffee, Schlagsahne  
5.50

### Eisschokolade

Milcheis, Schokolade, Schlagsahne  
5.50

### Sanfter Engel

Vanilleeis, Orangensaft, Schlagsahne  
4.90

### Affogato al caffe

Vanilleeis, doppelter Espresso  
4.80

Für unsere Eisbecher verwenden wir  
ausschließlich hochwertiges Mövenpickeis