

## 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  
Montag Ruhetag  
Dienstag – Sonntag ab 11.00 Uhr

Geschäftsführer: Peter Schwab

Alle Preise in Euro und Inklusivpreise  
Kartenzahlung ab 30 Euro

**Dienstag – Freitag**  
**12.00 Uhr – 14.00 Uhr**

### **3 verschiedene Pastasorten & Sughì**

unsere Küche bereitet für Sie verschiedene Pastagerichte vor  
Sie können soviel Pasta probieren, wie Sie möchten

**5.50 €**

...stimmen Sie sich ein mit einem

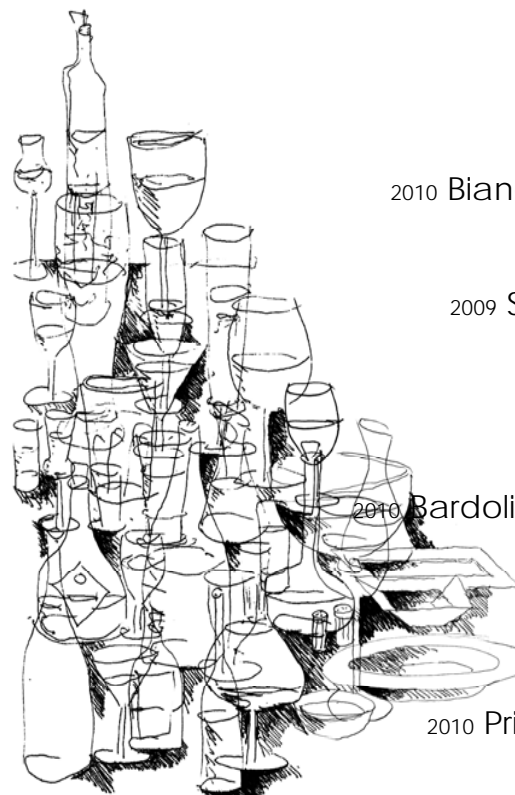
## APERITIF

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	4.50
Proseccoschorle auf Eis	0.20 l	5.50
Aperol Sprizz (Prosecco mit Aperol und Mineralwasser)	0.25 l	5.90
Hugo (Prosecco mit Hollundersirup, Minze und Mineralwasser)	0.25 l	6.90

## MINERALWASSER

Selters Gourmet (mit/ohne Kohlensäure)	0.25 l	2.60
Selters Gourmet (mit/ohne Kohlensäure)	0.75 l	5.20
Karaffe Mineralwasser	1.00 l	6.00

## QUALITÄTSWEINE offen 0.20l



### WEISS

2010 Bianco di Custoza igt Veneto 4.90

2009 Silvaner qba Sommerhausen 4.90

### ROSATO

2010 Bardolino Chiaretto doc Veneto 5.90

### ROT

2010 Primitivo Salento igt Puglia 5.90

2009 Chianti doc Toscana 5.90

2009 Montepulciano d'Abbruzzo doc Abbruzzen 5.90

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

\* Spaghetti alla LUMEN \*  
mit italienischem Landbrot

Spaghetti aus dem Parmesanlaib  
mit Auswahl an Olivenöl, Meersalz und Pfeffer

24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano 12.00

36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano 13.00

\* Zuppa di pomodoro flambata \*  
mit italienischem Landbrot

Am Tisch flambierte Tomatensuppe 9.90  
mit Zucchini, Champignons, roten Zwiebeln  
Blatt Petersilie, Prosciutto Tipo Parma  
Parmigiano Reggiano

\* von unserer Aufschnittmaschine im Restaurant \*  
mit italienischem Landbrot und Oliven

Bresaola 10.90  
luftgetrockneter Rinderschinken

Finocchiona 9.90  
Fenchelsalami aus Parma

Combinazione 10.90  
Fenchelsalami und Bresaola

## ZUPPA - Suppe

mit italienischem Landbrot

Zuppa di pesce 8.90  
Fischsuppe mit Schwertfisch und Gemüse

## ANTIPASTI - Vorspeisen

mit italienischem Landbrot

Antipasti misti 10.90  
gemischte italienische Fruchtgemüse

Sbrisa alla griglia 9.90  
gebratene Austernpilze auf Rucola  
Parmesan, Olivenöl

Carpaccio di salmone 9.30  
Rucola, rohe Lachsfiletscheiben  
Limette, grober Pfeffer

Vitello tonnato 9.50  
Kalbfleischscheiben, Thunfischmayonaise  
Kapern, Limette

Bruschetta alla Lumen 7.80  
Gebratenes italienisches Landbrot mit  
vegetarischen Auflagen

Carpaccio di cavallo 9.90  
Rucola, rohe Pferdefleischscheiben, Olivenöl  
Parmigiano Reggiano

## PRIMI – Pasta

mit italienischem Landbrot

Giganti con burro e salvia 12.90  
mit Steinpilzen gefüllt, in Salbeibutter und Parmesan

Linguine allo zafferano e capesante 15.90  
Safranlinguine mit Jakobsmuscheln  
Kirschtomaten, Rucola

Linguine con salmone e zucchini 15.90  
Hausgemachte Linguine mit norwegischem Lachsfilet  
Zucchini, Kirschtomaten

Risotto ai funghi del bosco 13.90  
Waldpilzrisotto mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl

## INSALATE - Salat

mit italienischem Landbrot

Gamberi giganti 13.90  
Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen  
Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Gurken  
Oliven, Paprika

Filetto di manzo 13.90  
Blattsalate mit gebratenen Rumpsteakstreifen  
Kirschtomaten, roten Zwiebeln  
Gurken, Oliven, Paprika

Insalata mista 7.90  
gemischter Vorspeisensalat

## SECONDI – Hauptgänge

alle Hauptgänge werden mit den passenden Tagesbeilagen serviert

Bistecca di manzo 21.90

Gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Black Angus mit getrockneten Tomaten

Spezzatino di cervo 15.90

Edelgulasch vom Rothirsch mit Blaubeeren geschmort

Bistecca di cavallo alla griglia 16.90

Gegrilltes Pferdesteak auf Rucola  
Olivenöl, Meersalz, grober Pfeffer, Zitrone

Lumen Italian Beef Burger 16.90

gegrilltes Beefsteak vom französischen Charolais Rind in gebratenem italienischen Landbrot mit roten Zwiebeln, Rucola, Blattsalat, Tomate, Gurke Prosciutto Tipo Parma, Bresaola, Parmigiano Reggiano Limettenmayonaise und pikanter Tomatensugo

Filetto di salmone 17.90

Gebratenes Filetstück vom norwegischem Lachs mit Prosecco-Pernodsoße

## DOLCE - Dessert

Panna Cotta 4.50

italienischer Klassiker mit Fruchtsoße

Il meglio della nostra pasticceria 8.90

Dessertvariation a la LUMEN

## FORMAGGIO - Käse

Formaggio gratinato alla Lumen 9.80

Italienischer Käse aus dem Ofen auf italienischem Landbrot Rucola, scharfes Olivenöl und rote Zwiebeln

Variazione di formaggio 8.00

Käsevariation mit italienischem Landbrot

## BIER

Tucher Pils vom Faß	0.40 l	3.30
Tucher Hefeweißbier vom Faß	0.50 l	3.80
Zirndorfer helles Landbier	0.50 l	3.80
Jever Pils	0.33 l	3.00
Jever Fun Alkoholfreies Bier	0.33 l	3.00
Schöffelhofer Grapefruit	0.33 l	3.00
Radler	0.40 l	3.30

## ALKOHOLFREIES

Coca Cola, Cola Light, Fanta, Spezi, Sprite  
0.40 l 3.40

Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water  
0.20 l 2.80

Eistee Pfirsichgeschmack  
0.40 l 3.20

## SÄFTE & SCHORLEN

Apfel, Orange, Ananas  
Johannisbeernektar, Maracujanektar 0.20 l 2.90

Alle Säfte als Schorlen  
0.40 l 3.50

## MAO FRUCHTSÄFTE

exklusiv im LUMEN

OHNE: Zuckerzusatz, Konservierungsmittel, künstl. Zusatzstoffe  
Mango, Lychee, Ananas, asiatische Orange  
Pomelo, Granatapfel, Zitronengras  
0.25 l 3.90

## 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	3.90
Kännchen Tee	4.00
Schwarz, Roibus, Melone- Limone, Pfefferminz, Kamille	

## GROSSE TASSEN

( unsere berühmten riesengrößen )

Cappuccino	3.90
Milchkaffee	3.90
Schokolade	4.00
Schokolade mit Sahne	4.50

... und dazu vielleicht ein Stück Kuchen ? ...

Unsere Servicemitarbeiter sagen Ihnen gerne,  
welche Sorten Kuchen wir Ihnen heute anbieten.  
(pro Stück 2.50 – 3.90 € je nach Sorte)