

VORSPEISEN		€		€
JUNGE BLATTSALATE & QUINOA Mariniertes Gemüse Granatapfel Zitrus schwarze Nüsse Geröstete Kerne	14		JACOBSMUSCHEL & TRÜFFEL gebratene Pinienkern-Gnocchi Artischocken Parmesansud	39
ORA KING GEWÜRZLACHS Bunte Beten Cashew-Kerne Mandarinenöl	18		LUMA GEREIFTER RINDERRÜCKEN Foie Gras Kerbelwurzel knusprige Dörrobst-Polenta Passionsfrucht	49
JAKOBSMUSCHEL Einseitig gebraten & mariniert Schwarzwurzel Mango Kokos Tamarinde	21		WIENER SCHNITZEL VOM TERNERA GALLEGA KALB Amazing Fries kaltgerührte Wildpreiselbeeren	29
VITELLO TONNATO 2019 Heimisches Kalb & Balfego Thunfisch Parmesanchips	19		VOM HAJATEC HOLZKOHLE GRILL UND BIG GREEN EGG	
FOIE GRAS Gebratene französische Entenleber Apfel Buchweizen Piemonteser Haselnuss	18		METZGER GLASSTETTER AUS VÖLKERSBACH Einer der besten Metzger Deutschlands Filet vom Schwarzwälder Rind 200g 32 Schwarzwälder Dry Age Entrecôte 300g 32	
RINDERTATAR JE 100G 19 KLASSISCH AM TISCH ZUBEREITET Aus dem Albtäler Rinderfilet Saures Gemüse Avocado-creme			JACK ´S CREEK WAGYU AUS AUSTRALIEN Wagyu F1, Kreuzung der Wagyu und Black Angus Rinder, stark marmoriert zart und saftig Flat Iron 200g 39 Inside-Skirt 200g 29	
SUPPEN			LUMA D.A.C. Kombination von langsamer Reifung und der Edelschimmelpilz-Veredelung macht das Fleisch noch zarter und verleiht ihm die unverkennbare, nussige Luma-Geschmacksnote. Roastbeef 3 Wochen gereift 300g 59 Kalbskotelett 5 Wochen gereift je 100g 18	
STECKRÜBENSUPPE OCHSENSCHWANZPRALINÉ Schwarzwälder Schinken Meerrettich	12		FISCH Lachs von der Zedern-Planke 200g 25	
WACHTELCONSOMMÉ Wachtel-Gyoza Shiitake Pilze alter Sherry	14		BEILAGEN Grillgemüse oder Spinat Amazing Fries 3 Dips 12	
HAUPTSPEISEN				
SELLERIE & PERIGORD TRÜFFEL Sellerie Allerlei gebackenes Eigelb Gemüse-Trüffeljus	29			
IKE JIME ZANDER FILET & ROULADE Orangen-Spitzkraut Champagner-Sauce confierte Kartoffeln Saiblingskaviar	32			

Eine Auflistung aller Allergene finden Sie in unserer Allergenkarte. Bitte fragen Sie unser Personal danach.

SOMMELIER´S SENSATION

2014 NOVEMBERLESE WEISSBURGUNDER

Weingut Steininger | Kamptal-Österreich

13,5% Vol. | trocken

0,1l | 7€ | 0,75l | 41€

2015 RIESLING KATZENELLENBOGEN

Schloss Neuweier | Robert Schätzle

12,5% Vol. | feinherb

0,1l | 7€ | 0,75l | 44€

APOSTOLES

Vinum Optimum Rare Signatum

30Jahre gereifter Sherry 2cl | 5€

2016 CHARDONNAY AM ALTENBERG

Weingut Ewald Kopp | Baden

13% Vol. | trocken | Barrique

0,1l | 8€ | 0,75l | 46€

2002 CLOS LES LUNELLES

Côtes de Castillon - Bordeaux

13,5% Vol. | trocken

0,1l | 15€ | 0,75l | 95€

2011 LATE BOTTLED VINTAGE PORT

Quinta do Crasto | Douro - Portugal

20% Vol. | süß | unfiltriert

5cl | 9€

KORRESPONDIERENDE WEINE 45€

CHEF`S CHOICE

VITELLO TONNATO 2019

Heimisches Kalb & Balfego Thunfisch

ORA KING GEWÜRZLACHS

Bunte Beten | Cashew-Kerne

Mandarinenöl

WACHTELCONSOMMÉ

Wachtel-Gyoza | Shiitake Pilze | alter Sherry

JACOBSMUSCHEL & TRÜFFEL

gebratene Pinienkern-Gnocchi

Artischocken | Parmesansud

LUMA RINDERRÜCKEN

Foie Gras | Kerbelwurzel

knusprige Dörrobst-Polenta | Passionsfrucht

TIRAMISU MEDICI

Mokka Bisquit | Mascarpone | Himbeer-Shiso-Sorbet

6 GÄNGE MENÜ 95€

3 Gänge 65€ | 4 Gänge 75€ | 5 Gänge 85€