



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT LUX

Freuen Sie sich auf frisch zubereitete Gerichte; angefangen von einem reichhaltigen Frühstück, über eine vielfältig wechselnde Mittagskarte, beste Fleisch- und Fischqualität vom Buchenholzkohlegrill, bis hin zu einer umfangreichen Getränkeauswahl. Jedes Gericht wird à la minute für Sie angerichtet, daher kann die Zubereitungszeit je nach Bestellung variieren. Bitte haben Sie hierfür Verständnis.

GRILLKUNST - DAS PERFEKTE STEAK

Wir grillen mit Leidenschaft und möchten, dass Sie genau das Steak bekommen, welches Ihren Wünschen entspricht. Nach Ihrer Bestellung wird das ausgewählte Stück zunächst aus der Kühlung genommen und kann bei Raumtemperatur erst einmal im wahrsten Sinne des Wortes Luft holen. Anschließend wird es im Buchenholzkohlegrill bis zum gewünschten Garpunkt gegrillt. Aufgrund der einzigartigen Zubereitungsart des Jospergrills wird dem Steak durch das Feuer der Buchenholzkohle ein ganz besonders charakteristischer Geschmack verliehen. Ein hervorragendes Steak braucht danach eine Ruhephase von circa fünf bis zehn Minuten, bis es bereit ist, serviert zu werden. Je nach Cut und Größe dauert es unterschiedlich lang. So kann beispielsweise ein medium gegrilltes Filetsteak durchaus dreißig Minuten und länger in Anspruch nehmen.

Wir wünschen guten Appetit.

Ihr Lux Team

FRÜHSTÜCK

Täglich 10 - 13 Uhr

ZWEI BELEGTE BRÖTCHENHÄLFTEN	4,90 €
Wahlweise mit Käse / gekochtem Schinken / Salami / Putenbrust / Avocado und getrocknete Tomaten (vegan)	
LUX SPEZIAL	15,00 €
Wurst, Schinken, Käse vom Münsteraner Markt / Marmelade / Rührei / Obst / Dip / Butter / Weizenbrötchen / Körnerbrötchen / Baguette / Orangensaft oder Sekt	
FÜR ZWEI	26,00 €
SÜSSES LUX	10,00 €
Pancakes / Honig / Ahornsirup / Nuss-Nougat-Creme / Obst / Butter	
LUX MÜNSTERLÄNDER AUFSCHNITT	13,00 €
Salami / roher & gekochter Schinken / Putenbrust / Obst / Butter / Weizenbrötchen / Körnerbrötchen / Baguette	
DIE KÄSETÜTE	13,00 €
Käse und Frischkäse von der Münsteraner Käsetüte vom Wochemarkt / Feigenmarmelade / Obst / Butter / Weizenbrötchen / Körnerbrötchen / Baguette	
STRAMMER MAX	7,50 €
Baguette / Spiegelei / Schinken / Käse	

SIDES

KORB MIT ZWEI BRÖTCHEN, BUTTER +0,80	2,50 €
GEKOCHTES BIO-EI	2,00 €
SPIEGELEI AUS ZWEI BIO-EIERN	4,00 €
SPIEGELEI AUS ZWEI BIO-EIERN UND BACONSTREIFEN	6,00 €
RÜHREI AUS DREI BIO-EIERN	5,00 €

TOPPINGS:

Lauchzwiebeln (+0,50€) / Cherrytomaten (+1,00€) /
Bacon (+2,00€) Schinken (+2,00€)

BACONSTREIFEN 3,00 €

OBSTSALAT 3,50 €

Unser Küchenteam legt großen Wert auf Frische und höchste Qualität. Darauf sind wir besonders stolz. Mit Sorgfalt ausgewählte Produkte, teils von regionalen Produzenten in Bio Qualität und eine Prise Liebe, bilden die Basis unseres Frühstücks.

HEISSGETRÄNKE FINDEN SIE WEITER HINTEN IN DER KARTE.

MITTAGSKARTE

Täglich 12 - 16 Uhr

TAGESSUPPE 8,90 €
Croûtons / Hausbrot

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE *VEGETARISCH* 14,90 €
Rucola / Walnuss / Feige
Wahlweise als Hauptgang 18,90 €

BUNTER MARKTSALAT *VEGETARISCH* 12,90 €
Blattsalate / Gurke / Tomate / geröstete Nüsse / Honig-Senf-Dressing
Wahlweise mit Hähnchen +3,00 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gern Parmesandressing.

MEDITERRANER SALAT 13,90 €
Blattsalate / getrocknete Tomaten / Mozzarella / Oliven /
Brotchips / geröstete Nüsse / Parmesandressing

BEILAGENSALAT *VEGETARISCH* 4,20 €
In Verbindung mit einem Hauptgericht

RIESENSCHNITZEL WIENER ART 300g 15,90 €
Pommes Frites / Ketchup / Mayonnaise
Wahlweise mit Pilzrahm +4,00 €

SPAGHETTI 15,90 €
Garnelen / getrocknete Tomaten / rote Zwiebeln / Salbei Butter / Ziegenkäse

VOLLKORNPENNE	14,90 €
Aubergine / Chili / vegane Hackbällchen / Tomaten-Rosmarin-Sauce	
CHEESEBURGER MIT POMMES FRITES	14,90 €
Cheddar / Salat / Tomate / Zwiebeln	
VEGANER BURGER MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES	15,90 €
Vegane Aioli / Salat / Tomate / Zwiebeln	
DORADENFILET	13,90 €
Kartoffelsalat / Remoulade / Salatbouquet	
HÄHNCHENGESCHNETZELTES	13,90 €
Pilzrahm / Spätzle	
FLAMMKUCHEN	13,90 €
Ziegenkäse / Feigenmarmelade / Honig / Rucola	
FLAMMKUCHEN	13,90 €
Getrocknete Tomaten / Mozzarella / Oliven	
FLAMMKUCHEN	13,90 €
Vegane Hackbällchen / rote Zwiebeln / Aubergine	
WILDGULASCH	15,90 €
Champignons / Spätzle / Preiselbeere	
TACO MIT POMMES FRITES UND SALAT	13,90 €
Hähnchen / Paprika / Mais / Pilze / vegane Aioli	
<i>Alternativ auch mit veganen Hackbällchen statt Hähnchen</i>	
ROTES THAI CURRY	14,90 €
Hähnchen / Gemüse / Reis	
<i>Wahlweise mit Tofu (vegan) statt Hähnchen</i>	
SÜSSKARTOFFEL-CURRY	14,90 €
Hähnchen / Gemüse / Reis	
<i>Wahlweise mit Tofu (vegan) statt Hähnchen</i>	

KUCHEN & SÜßES

Täglich 10 - 17 Uhr

EIN STÜCK TARTE / BLECHKUCHEN 4,30 €

EIN STÜCK TORTE 4,90 €

Eine wechselnde Auswahl der Köstlichkeiten finden Sie in unserer Kuchenvitrine.

+ SAHNE +0,80 €

MOUSSE AU CHOCOLAT 5,90 €

Himbeersorbet

FRAGEN SIE GERNE NACH UNSERER EISKARTE.

SAISONALES | SPARGELKARTE

17 - 21 Uhr | Jeden Freitag, Samstag bis 22 Uhr

VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE 8,90 €

Croûtons / Spargelspitzen

SPARGELRISOTTO 15,90 €

gebratene Garnelen / Knoblauch / Rucola

EINGELEGTER GRÜNER UND WEISSER SPARGEL 15,90 €

Feldsalat / Burrata / Erdbeeren

HAUPTSPESIEN

MÜNSTERANER STANGENSPPARGEL 25,90 €

Sauce Hollandaise / Rosmarinkartoffeln

+ kleines Rumpsteak 150g 16,00 €

+ kleines Filetsteak 125g 20,00 €

+ Maispoularde 200g 15,00 €

+ Kalbsschnitzel 200g 15,00 €

+ Lachsfilet 150g 16,00 €

+ Veganes Flanksteak 15,00 €

TAGESFISCH 26,90 €

Erbsen-Karotten-Gemüse / Spargelrisotto / Kräutersauce

SPAGHETTI *VEGAN* 20,90 €

Grüner Spargel / weißer Spargel / Tomaten / Rucola / Bärlauchpesto

ABENDKARTE

17 - 21 Uhr / Jeden Freitag, Samstag bis 22 Uhr

VORSPEISEN

BROKKOLI-STAUDENSELLERIE-KOKOS-SUPPE *VEGAN* 8,90 €

Croutons

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 14,90 €

Rucola / Walnuss / Feige

Wahlweise als Hauptgang 19,90 €

CARPACCIO VOM RIND 14,90 €

Apfelkapern / Rucola / Parmesan

GERÄUCHERTE ENTENBRUST 14,90 €

Mango-Avocado-Salat / Koriander / Rucola

PULPOARME 14,90 €

Rote Beete-Carpaccio / Tomatensalsa / Feldsalat / Parmesan

GEBRATENE GARNELEN 15,90 €

Rucola / Parmesan / Tomate

ROTE BEETE-APFEL-TATAR 14,90 €

Burrata / Feldsalat / Walnüsse

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER 2 Personen: 25,00 €

Geräucherte Entenbrust / Rote Beete-Apfel-Tatar / 4 Personen: 45,00 €

Garnele / Burrata / Rucola

VEGETARISCHER GEMISCHTER 2 Personen: 25,00 €

VORSPEISENTELLER 4 Personen: 45,00 €

Rote Beete-Apfel-Tatar / Mango-Avocado-Salat /

Burrata / Antipasti / Rucola

STEAKS VOM BUCHENHOLZKOHLEGRILL

Unser Rindfleisch / Unsere Rindfleischprodukte stammt / stammen ausschließlich aus der Block House Fleischerei. Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

RINDERFILET 180g/250g 36,00/45,00 €

Das argentinische Rinderfilet ist ein Stück aus dem wertvollsten Teil des Rinderrückens. Aufgrund seiner Zartheit gilt es als das hochwertigste Teilstück. Da die Muskulatur hier weniger beansprucht wird, ist das Fleisch sehr feinfaserig und leicht marmoriert.

RUMPSTEAK 200g/300g 32,00/38,00 €

Das argentinische Rumpsteak ist ein „Cut“ aus dem flachen Teil des Roastbeefs. Der markante Fettrand sorgt für das herzhaft Aroma.

ENTRECOTE 300g 38,00 €

Das argentinische Rib-Eye Steak ist purer Fleischgenuss, geschnitten aus dem vorderen Rücken des Rindes. Seine charakteristische Marmorierung und das markante Fetttauge machen das Steak besonders saftig und zart.

HÜFTSTEAK BARREL CUT 200g 32,00 €

Das argentinische Hüftsteak ist ein mageres Stück aus der Rinderkeule. Das Fleisch ist besonders fein marmoriert und zeichnet sich durch seinen ursprünglichen, kräftigen Geschmack aus. Der Barrel Cut ist ein Special Cut aus dem Hüftfilet.

SURF AND TURF: 3 GARNELEN +7,50 €

Fragen Sie auch nach unserem „cut of the day“! Alle Steaks werden inklusive Beilagensalat und Kräuterbutter serviert. Weitere Sossen finden Sie bei den Beilagen.

FISCH

LACHSTRANCHE	200g	28,00 €
PULPOARME	200g	28,00 €
FISCHPLATTE		34,00 €
<i>Lachstranche / Pulpoarme / Fisch des Tages</i>		
<i>Inklusive Beilagensalat und Kräuterbutter.</i>		

BEILAGEN

Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht.

POMMES FRITES		4,90 €
SÜßKARTOFFELPOMMES		4,90 €
ROSMARINKARTOFFELN		4,90 €
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE		4,90 €
GEMISCHTES GRILLGEMÜSE		4,90 €
WINTERLICHES WURZELGEMÜSE		4,90 €
BOHNEN-PILZ-GEMÜSE		4,90 €
TOMATENRISOTTO		4,90 €
WILDER BROKKOLI MIT MANDELN		4,90 €
SOSSE		+2,00 €
<i>Pfeffersoße / Barbecue / Chimichurri</i>		

TELLERGERICHTE

Für eine Beilagenänderung müssen wir einen Aufpreis von 2,50€ berechnen.

CHEESEBURGER MIT POMMES Bacon / Cheddar / rote Zwiebel / Salat	21,90 €
VEGANER REDEFINE MEAT BURGER MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES Tomate / Salat / Vegane Aioli	20,90 €
RINDERFILET Rosmarinkartoffeln / Bohnen-Pilz-Gemüse / Rotweinjus	28,90 €
LAMMHÜFTE Bohnen-Pilz-Gemüse / Tomatenrisotto / Rotweinjus	26,90 €
ENTENBRUST Getrüffeltes Kartoffelpüree / Wurzelgemüse / Rotweinjus	26,90 €
KALBSCHNITZEL Pommes Frites / Gurken-Dill-Salat	25,90 €
OCHSENBACKE Getrüffeltes Kartoffelpüree / Gegrilltes Gemüse	25,90 €
PULPOARME Spaghetti / Zweierlei Sellerie / Parmesan / Trüffelsauce	26,90 €
TAGESFISCH Tomatenrisotto / Wilder Brokkoli / Kräuterjus	26,90 €
VEGANES REDEFINE MEAT FLANKSTEAK Rosmarinkartoffeln / Gegrilltes Gemüse / Kräuterjus	26,90 €

SALATE

GROBER MARKTSALAT

Blattsalate / Tomate / Gurke / Sprossen / geröstete Nüsse

+ Antipastigemüse		19,90 €
+ Lachs		23,90 €
+ Garnelen		26,90 €
+ Rinderfiletstreifen	125g	27,90 €
+ Entenbrust		25,90 €
+ Veganes Flanksteak		24,90 €
+ Pulpoarme		23,90 €

BEILAGENSALAT

In Verbindung mit einem Hauptgericht.

Unsere Salate werden wahlweise mit Honig-Senf-Dressing oder Parmesandressing serviert.

DESSERT

ZITRONENTARTE / BAISER

9,90 €

Mangoeis

TONKABOHNEN-PANNA COTTA

9,90 €

Kirscheis

SCHOKOKÜCHLEIN *VEGAN*

9,90 €

Himbeersorbet

3 KUGELN HAUSGEMACHTES EIS

6,90 €

Nach tagesaktuellem Angebot

DIE KÄSETÜTE FÜR ZWEI

15,90 €

Käsevariation von der Münsteraner Käsetüte vom Wochenmarkt

Weintrauben / geröstete Nüsse / Feigenchutney / Baguette

ÜBERRASCHUNGSMENÜ DE LUX

15,90 €

Letzte Menüannahme 19:30 Uhr, Fr. und Sa. 20:30 Uhr

4 GANG MENÜ

54,00 €

4 GANG MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG (4 x 0,1 l)

70,00 €

4 GANG MENÜ MIT COCKTAILBEGLEITUNG

82,00 €

3 GANG MENÜ

46,00 €

3 GANG MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG (3 x 0,1 l)

58,00 €

3 GANG MENÜ MIT COCKTAILBEGLEITUNG

67,00 €