

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 & HERFORD 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 ...

Suppen - Karussell
drei verschiedene Süppchen in der Tasse serviert

9.80

Israelische Speckdatteln
auf Kräuter-Zitronen Creme fraiche

9.90

Melierte Fischli aus dem Main
mit Salatbouquet

11.80

Gänsebrust-Carpaccio
mit Orangenvinaigrette und Parmigiano Reggano

12.00

Winterliche Lasagne vom Spessartreh
auf Feldsalat

15.90

Apulische Orecchiette-Nudeln
mit gebratenen Spitzen vom Charolais-Rinderfilet

15.90

Supreme vom Perlhuhn
mit Pecan-Nusspüree und glasiertem Gemüse

23.00

Rosa gebratenes Filet vom Spessarthirsch
auf gebratener Semmelterrinen und Schlozwirsing

26.00

Rinderfilet vom Charolaisrind
auf Spitzmorchelrahm, Rosmarinkartoffeln und glasierten Gemüsen

29.00

Duett von heller und dunkler Mousse au chocolat
mit bengalischem Langschwanzpfeffer

9.50

... 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 Salame Gentile di Culatello
mit Stücken vom 22 – 30 – 36 Monate gereiften Parmigiano Reggiano d.o.p.
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 Schweineschinken
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 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 22 Monate gereiften Parmesanlaib

rotes Siegel – oltre 18 mesi di stagionatura – mehr als 18 Monate Reifezeit

€ 12

Spaghetti aus dem 28 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 Pinienkerne zu den Spaghetti alla LUMEN

€ 1.8

... HANDGEMACHTE PASTA ...

Im LUMEN fertigen wir unsere gefüllten Nudeln nach einem Rezept von Enrico Bergonzi,
einem der Spitzenköche der Emilia Romagna,
aus einer Kombination zweier spezieller italienischer Mehlsorten.

Ihnen wird die unglaubliche gelbe Farbe des Pastateiges ins Auge fallen, die natürlich nicht von
künstlichem Farbstoff herrührt, sondern durch eine einzigartige Fütterungsmethode der Hühner um
Parma.

Tortelli della stagione
Gefüllte Nudelteigtaschen nach unserem Gusto
in zerlassener Butter, mit Parmigiano Reggiano d.o.p.
serviert mit Brot der Slow -Food Bäckerei H.-G. Mack

Bitte fragen Sie den Service nach den aktuellen Füllungen

€ 14

... VORHER ODER DANACH ...

LUMEN - Tomatensüppchen am Tisch flambiert
auf Peter Schwab's Art!
mit Schalotten, Zucchini, Prosciutto di Parma und Parmigiano Reggiano
serviert mit Brot der Slow- Food Bäckerei H.-G. Mack

€ 9.80

Vorspeisen - Karussell
verschiedene italienische eingelegte Spezialitäten in Gläschen serviert
mit Brot der Slow- Food Bäckerei H.-G. Mack

€ 11.80

Käseauswahl vom Brett
gemischte italienische Hartkäse mit Marmeladen, Butter und Honig
serviert mit Brot der Slow- Food Bäckerei H.-G. Mack

€ 11.80

WEISSWEIN Qualitätsweine offen

0.20 l

2008 **Verdicchio** igt
zenato veneto
4.20

2008 **Chardonnay** igt
pasqua 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

WEISSWEIN Qualitätsweine in Flaschen 0.75 l

2007 **S.Cristina** doc
zenato veneto
24.00

2006 **Le Vele** igt
moncaro verdicchio
16.00

2007 **Cuvee trocken** qba
juliusspital franken
20.00

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

ROSEWEIN Qualitätswein offen 0.20 l

2006 **Bardolino Chiaretto** doc
guerrieri rizzardi veneto
5.50

2008 **Ä weng**
martin steinmann sommerhausen franken
5.50

ROTWEIN Qualitätsweine offen 0.20 l

2007 **Primitivo "Pietroso"** igt
cantind di pastremgo puglia
4.80

2007 **Sangiovese** doc
centenarie chiarli emilia romagna
4.80

2007 **Pinotage**
western cape south africa
4.10

2007 **Spätburgunder**
martin steinmann sommerhausen franken
5.90

ROTWEIN Qualitätsweine in Flaschen 0.75 l

2005 **Contado** doc
di Majo Norante Aglianico Molise
19.00

2007 **Primitivo** igt
Albano Carrisi Puglia
17.00

2006 **Negroamaro** igt
Albano Carrisi Puglia
15.00

2005 **Inferno** docg
Nino Negri Valtellina superiore Lombardia
17.00

2007 **Dogajolo** igt
Carpineto Toscana
15.00

2006 **Donna Marzia** igt
Conti Zecca Rosso Salento Puglia
13.00

2007 **Pontormo** docg
Castelli del Grevepesa Chianti Colli Senesi Toscana
23.00

2005 **Rosso Toscano** igt
Davini Edition Cru Toscana
15.00

2004 **Rubesco** doc
Lungarotti Rosso di Forgiano Umbria
19.00

2004 **Vigna Magrini** igt
Gozzi Cantine di Monzambano Lombardia
29.00

2004 **Solane** doc
Santi Valpolicella Classico superiore ripasso Veneto
22.00

2005 **Duca del Salento** doc
San Donaci Salice Salentino Riserva Puglia
15.00

2003 **Hanging Rock**
Amaroo Farm Shiraz Mourvedre Australia
15.00

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
Bionade Holundergeschmack	0.33 l	2.90
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.

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