

VORSPEISEN – STARTERS – ENTRÉES

- Blattsalate, Nüsse, Pfirsich, Peppadews** ✓ 15.–
Mixed salad leaves, nuts, peach, peppadews
Salade mesclun, noix, pêche, peppadews
- Gebatene Wassermelone, Ziegenfrischkäse, Granatapfel** ✓ 18.–
Pan-fried watermelon, creamy goat cheese, pomegranate
Pastèque poêlée, chèvre frais, pomme grenade
- Frittierte Soft-Shell Krabbe, Orangefilets, Gemüsesalat** 23.–
Fried soft-shell crab, orange fillets, vegetables salad
Crabe en mue frit, suprêmes d'orange, salade de légumes

SUPPEN – SOUPS – SOUPES

- Kalte Tomatensuppe, Burrata, Pesto** ✓ 19.–
Chilled tomato soup, burrata, pesto
Soupe froide de tomate, burrata, pesto
- „Fisch Consommé 1818“** 22.–
Wolfsbarsch, Steinbutt, Lachsforelle
Fish consommé 1818
Seabass, Turbot, Salmon trout
Consommé de poissons 1818
Loup de mer, turbot, truite saumonée

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX

- Risotto « Acquerello », Pilze, Walnuss, Parmesan** ✓ 31.–
Risotto « acquerello », mushrooms, walnut, parmesan cheese
Risotto « acquerello », champignons, noix, parmesan
- Gebatene Perlhuhnbrust, Ratatouille, gratinierte Polenta** 41.–
Pan fried guinea fowl, ratatouille, gratinated polenta
Suprême pintade rôti, ratatouille, polenta gratinée
- Gedämpfter Atlantik-Wolfsbarsch, Spinat, schwarzer Reis** 53.–
Steamed Atlantic sea bass, spinach, black rice
Bar de ligne à la vapeur, épinards, riz noir
- Kalbsragout Lasagne mit getrockneten Tomaten** 35.–
Lasagne with ragout of veal and dry tomato
Lasagne au ragoût de veau, tomates séchées

JOSPER SPECIALS



Holzkohle-Ofen, der bei sehr hohen Temperaturen kocht
und einen unglaublichen und einzigartigen Geschmack garantiert.

Charcoal oven cooking at very high temperature
ensuring an amazing and unique flavor.

*Four à charbon de bois qui cuit à très haute température
et qui donne une saveur exceptionnelle et unique aux aliments.*

- Kalbsrückensteak**
grüne Bohnen, Bratkartoffeln, Pfeffersauce 55.–
Saddle of veal steak, green beans, roasted potatoes,
pepper sauce
*Selle de veau, haricots verts, pommes de terre sautées,
sauce au poivre*
- LUMA Pata Negra Secreto « Bellota »** 44.–
Aprikosen, schwarzer Knoblauch, Buchweizengnocchetti
Luma Pata Negra Secreto « Bellota »
stir-fried apricots, black garlic, buckwheat gnocchetti
Secreto de Pata Negra « Bellota » Luma
abricots poêlés, ail noir, gnocchetti à la farine de sarrasin
- LUMA US Bavette Steak, Sellerie, Schalottenkonfit** 53.–
Luma US flank steak, celery, shallot confit
Bavette de bœuf US Luma, céleri, échalotes confites
- Steinbutt, Jospergemüse, Ysop** 53.–
Turbot, Josper vegetables, hyssop
Turbot, légumes au Josper, hysope
- Josper Gemüseteller, Kräuteröl, Macadamianüsse** ✓ 29.–
Josper cooked vegetables, herbal oil, Macadamia nuts
Légumes au Josper, huile aux herbes, macadamia

✓ vegetarische Gerichte - vegetarian dishes - les plats végétariens