

DAS TEAM DER LUKULLUS BAR
FREUT SICH
ÜBER IHREN BESUCH

LES HUITRES
Portion ab 6 Stück

FINES DE CLAIRES

petite STÜCK 2,50
grosse STÜCK 3,10

IRISCHE FELSENAUSTER »MUIRGEN«

. STÜCK 4,20

GILLARDEAU SPECIALES NO. 2

. STÜCK 5,20

LA ROYALE NO. 2

by David Hervé, Marennes Oléron STÜCK 5,50

HOLLÄNDISCHE FLACHAUSTER 7/0

aus dem Grevelinger Meer STÜCK 5,70

GOURMETTELLER »LUKULLUS BAR«

Langustenschwanz (ausgelöst),
Royal Baltik Lachsfilet, Gravad Lax,
Törtchen von King Crab mit Couscous und Orange,
gegrillte Riesengarnelen,
Meeresfrüchtesalat
Sahnemeerrettich, Senf-Dillsauce, Cocktailsauce

Für 2 Personen 64,00

APERITIF

Kir Royal GLAS 0,1L 13,50

CAVIAR

CAVIAR DEGUSTATION FÜR 2 PERSONEN

(Zuchtcaaviar)

30 gr. Deutscher Imperial

30 gr. Ossetra Imperial Selection Dallmayr

30 gr. Beluga di Venezia

Mit Reiberdatschi und Crème fraîche 348,00

DEUTSCHER IMPERIAL

(Zuchtcaaviar)

30 gr. 82,00

50 gr. 138,00

OSSETRA IMPERIAL SELECTION DALLMAYR

(Zuchtcaaviar)

30 gr. 125,00

50 gr. 205,00

100 gr. 399,00

BELUGA DI VENEZIA

(Zuchtcaaviar)

30 gr. 138,00

50 gr. 225,00

100 gr. 430,00

ALLE PREISE IN EURO, INKL. SERVICE UND MWST.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner „Medium“ 0,25L 2,80

Gerolsteiner „Medium“ 0,75L 7,00

Vittel, Eau naturel 0,5L 4,20

Coca Cola 1,2 0,2L 3,00

Fanta 2 0,2L 3,00

Apfelsaft 0,2L 3,00

Fruchtnektar Maracuja 0,2L 3,80

Orangensaft 0,2L 4,60

1 – koffeinhaltig, 2 – Farbstoff

DALLMAYR KAFFEE

Espresso ‚CLASSICO‘ 2,80

Tartelettes STÜCK 3,10

DIGESTIF

Dallmayr Cognac Fine Petite Champagne

Vieille Réserve, 20 Jahre alt 2CL 7,00

Grappa Chardonnay, Pojer & Sandri 2CL 4,00

ALLE PREISE IN EURO, INKL. SERVICE UND MWST.

SUPPEN

Hummerrahmsuppe
mit Hummereinlage
TERRINE 16,00

Dallmayr Bouillabaisse
Atlantikfische und Meeresfrüchte
in kräftigem Wurzelsud
TERRINE 15,50

Portion Sauce Rouille 3,00

HAUPTGERICHTE

½ Hummer „Thermidor“
mit leichter Senfcrème, Champignons, Basmatireis
und Sauce Hollandaise überbacken 42,50

½ Hummer
mit Cocktailsauce 38,50

SEKT / PROSECCO

Dallmayr Prosecco di Valdobbiadene
. 0,75L 39,50

2010 Rudesheimer Berg Schlossberg Riesling Brut nature
Edition Dallmayr
Sektmanufaktur Schloss VAUX, Eltville 0,75L 59,00

ALLE PREISE IN EURO, INKL. SERVICE UND MWST.

CHAMPAGNE DALLMAYR

Champagne Dallmayr Premier Cru Brut
GLAS (AUS DER MAGNUMFLASCHE) 0,10L 12,50
. 0,375L 38,50
. 0,75L 76,00

2007 Champagne Dallmayr Grand Cru, Millesime
Blanc de Blancs Brut 0,75L 127,00

Champagne Dallmayr Brut Rosé
GLAS 0,10L 16,50
. 0,75L 89,00

Champagne Krug Grande Cuvée Brut
. 0,75L 275,00

1998 Champagne Dom Pérignon Vintage Plénitude 2
. 0,75L 590,00

2006 Champagne Dom Pérignon
. 0,75L 265,00

2004 Champagne Dom Pérignon Rosé Vintage
. 0,75L 570,00

2004 Champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs
. 0,75L 265,00

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 0,375L 58,00
. 0,75L 105,00

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial
. 0,75L 98,00

ALLE PREISE IN EURO, INKL. SERVICE UND MWST.

WEISSWEINE

2014 Wachauer Grüner Veltliner Edition Dallmayr
Rainer Wess, Qualitätswein Wachau - Österreich

GLAS	0,1L	8,00
MAGNUM		85,00

2015 Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Oliver Zeter, Qualitätswein Pfalz - Deutschland

GLAS	0,1L	8,50
.	0,75L	55,00
MAGNUM		98,00

2015 Chablis „Fourchaume“ Premier Cru AC
Domaine Fèvre, Chablis – Frankreich

GLAS	0,1L	10,50
.	0,75L	59,00
MAGNUM		115,00

2009 „Olto“ (*Chardonnay & Sauvignon Blanc*) Edition Dallmayr
Weingut Velich, Qualitätswein Burgenland – Österreich

GLAS	0,1L	13,00
.	0,75L	79,00

ROTWEINE

2012 Tohuwabohu
Weingut Markus Schneider,
Qualitätswein Pfalz – Deutschland

GLAS	0,1L	10,50
.	0,75L	65,00

VORSPEISEN SELECTION »CLASSIC«

Parmaschinken mit Melonenschiffchen,
Roastbeef gefüllt mit Spargel auf Artischockenboden,
Ziegenkräuterkäse (Périgord), Entenbrust, Fasanenterrine,
Waldorfsalat und Baguette 21,00

CANAPÉ TELLER (bis 14.00 Uhr)

5 Stück verschieden belegt 17,50

SHRIMPSCOCKTAIL

Mit Dillspitzen und Baguette 17,50

ÉTAGÈRE VON ITALIENISCHEN VORSPEISEN

Meeresfrüchtesalat, Parmaschinken,
Antipastigemüse, Parmesan und Baguette 16,50

LACHSVARIATIONEN AUS DER DALLMAYR LACHSMANUFAKTUR

Räucherlachs, Gravad Lax, Royal Baltik,
Stremellachs, Garboucha, Sahnemeerrettich,
Dill-Senfsoße und Baguette 21,50

KRUSTENTIERTELLER

Shrimpsvariationen, Scampi & Crabmeat
und Baguette 19,50

Portion Butter 1,50

SIE HABEN DIE MÖGLICHKEIT VON MONTAG BIS FREITAG GEGEN EINEN
SERVICEAUFSCHLAG VON 4,00 € SPEISEN AN UNSEREN LADENTHEKEN ZU BESTELLEN.

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.*