

HERZLICHES WILLKOMMEN IM LUCE

Schön, dass du da bist.

LUCE IST EIN WOHLFÜHLORT OHNE GRENZEN. FÜR DICH, FÜR UNS, FÜR JEDEN. UNSERE PHILOSOPHIE?

OPEN-MINDED FINE DINING.

DAS GILT FÜR MENSCHEN GENAUSO WIE FÜR UNSERE KÜCHE: WIR NEHMEN UNS DIE BESTEN PRODUKTE
AUS ALLER WELT UND MACHEN DARAUS GENAU DAS, WORAUF WIR LUST HABEN. VOLLER GESCHMACK,

MIT SPASS AN TEXTUREN UND DER PUREN LUST AUF GUTES ESSEN.

WIR FÜHREN DAS LUCE NACH EINER EINFACHEN WAHRHEIT:

„WIR SOLLTEN ALLE VIEL MEHR DANACH STREBEN, EINE GUTE ZEIT MIT DEN MENSCHEN ZU
VERBRINGEN, DIE WIR LIEBEN – AN EINEM REICH GEDECKTEN TISCH, BEI INSPIRIERENDEN GESPRÄCHEN
UND IN MOMENTEN, DIE IM GEDÄCHTNIS BLEIBEN.“

DIE FREUDE AM LEBEN UND DIE GEMEINSAME ZEIT WERDEN IM ALLTAG VIEL ZU OFT VERGESSEN. LASS

UNS GENAU DAS HEUTE ABEND ÄNDERN.

AUF DAS LEBEN. AUF DEN MOMENT. AUF DAS GEMEINSAME GENIESSSEN.

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

5 - G a n g - M e n ü

O N S E N E I

Kräuterseitling | Blaubeere | Sauerteig | Nussbutter-Schaum

G E B R A T E N E R S P I T Z K O H L

Molke | Liebstöckel | Hefe | Rauchöl

K A L T G E R Ä U C H E R T E F O R E L L E

Austern-Gel | Apfel | Meerrettich | Fingerlimette

R O S A G E B R A T E N E R H I R S C H R Ü C K E N

Marone | Schwarzwurzel | Sauerkirsche

B I R N E N S O R B E T

Wachholder | Hafer | Sauerrahm | geschmorte Pflaume

DER AUFTAKT

Der Einstieg in unsere Genusswelt

ONSEN EI – 14 –

Kräuterseitling | Blaubeere | Sauerteig | Nussbutter-Schaum

ROTE BEETE – 14 –

Stachelbeere | Buttermilch | Blutampfer

THUNFISCH TATAR – 16 –

Eigelb | Kümmel-Mayonnaise | Rote Zwiebel

DAS ZWISCHENSPIEL

Die aromatische Brücke zum Hauptakt

GEBRATENER SPITZKOHL – 18 –

Molke | Liebstöckel | Hefe | Rauchöl

KALT GERÄUCHERTE FORELLE – 22 –

Austern-Gel | Apfel | Meerrettich | Fingerlimette

KÜRBIS SUPPE – 14 –

Fermentierter Butternut | Nussbutter | Kürbiskerne | Sauerteigbrot

DER HAUPTAKT

Der Star mit intensiven Geschmäckern und aufregenden Texturen

GEGRILLTES US-ROASTBEEF – 48 –

Bimi Brokkoli | Kartoffel | Röstzwiebel | Speck-Espuma

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN – 44 –

Marone | Schwarzwurzel | Sauerkirsche

SANFT GEGARTER HEILBUTT – 36 –

Sellerie | Gurke | Mohn | Forellenkaviar

BUTTERNUT KÜRBIS – 31 –

Perlgraupe | schwarzer Knoblauch | Haselnuss | Waldpilze

DAS FINALE

Zum Wohl der Seele und für das sündige Vergnügen

BIRNEN SORBET – 12 –

Wachholder | Hafer | Sauerrahm | geschmorte Pflaume

KÄSE VARIATION – 13 –

Cassis-Feige | Chutney | Fruchtbrot

DER MITTELPUNKT

Für die Mitte des Tisches, perfekt zum Teilen

SAUERTEIGBROT – 8 –

Aufgeschlagene Braune Butter | Schnittlauch

LUCE'S FEINKOST – 14 –

Schinkendelikatesse | Parmigiano Reggiano | Antipasti | Aioli

BUNTER ZUPFSALAT – 7 –

Kirschtomaten | Radieschen | Gurken | Honig-Senf Dressing

CAESAR SALAT – 8 –

Romana Salat | Croutons | Parmigiano Reggiano | Kirschtomaten | Caesar Dressing

TRÜFFEL FRITTEN – 9 –

Knusprige Fritten | Schwarzer Trüffel | Trüffel-Mayo

CHEF'S RECOMMENDATION

5 - C o u r s e - M e n u

O N S E N E G G

King Trumpet Mushroom | Blueberry | Sourdough | Brown Butter Foam

* * *

P A N F R I E D P O I N T E D C A B B A G E O V E R L O W - H E A T

Whey | Lovage | Yeast | Smoked-Oil

* * *

C O L D S M O K E D T R O U T

Oyster-Gel | Apple | Horseradish | Finger Lime

* * *

M E D I U M R O A S T E D V E N I S O N L I O N

Chestnut | Salsify | Sour cherry

* * *

P E A R S O R B E T

Juniper | Oat | Sour cream | Braised Plum

THE OPENER

ONSEN EGG – 14 –

King Trumpet Mushroom | Blueberry | Sourdough | Brown Butter Foam

BEETROOT – 12 –

Gooseberry | Buttermilk | Bloody Dock

TUNA TATARE – 16 –

Egg-Yolk | Caraway-Mayonaise | Red Onion

IN-BETWEEN

PANFRIED POINTED CABBAGE OVERFLOW-HEAT – 18 –

Whey | Lovage | Yeast | Smoked-Oil

COLD SMOKED TROUT – 22 –

Oyster-Gel | Apple | Horseradish | Finger lime

PUMPKIN SOUP – 14 –

Fermented Butternut | Brown Nutbutter | Pumpkin Seeds | Sourdough Bread

THE MAIN ACT

GRILLED US-ROASTBEEF – 48 –

Bimi Broccoli | Potato | Crispy Fried Onions | Bacon-Espuma

MEDIUM ROASTED VENISON LION – 44 –

Chestnut | Salsify | Sour Cherry

PANFRIED HALIBUT OVERLOW HEAT – 36 –

Celeriac | Cucumber | Poppy | Trout Caviar

HOKKAIDO PUMPKIN – 31 –

Pearl Barley | Black Garlic | Hazelnut | Wild Mushrooms

THE FINAL

PEAR SORBET – 12 –

Juniper | Oat | Sour Cream | Braised Plum

CHEESE PLATTER – 13 –

Blackcurrant-Fig | Chutney | Fruit-loaf

THE CENTERPIECE

SOURDOUGH BREAD – 8 –

Whipped brown butter | chives

LUCE'S DELICATESSEN – 14 –

Delicatessen ham | parmigiano reggiano | antipasti | aioli

COLORFUL TOSSED SALAD – 7 –

Cherry tomato | Radish | Cucumber | Honey-mustard dressing

CAESAR SALAD – 8 –

Romana lettuce | croutons | parmigiano reggiano | cherry tomato | caesar dressing

TRUFFLE FRIES – 9 –

Crispy french fries | black truffle | truffle mayo