

Liebe Gäste,

unsere Küche ist voller kulinarischer Geheimnisse. Sehr großen Wert legen wir auf die Frische und Qualität der Produkte die wir Ihnen anbieten. Deshalb haben wir uns bewusst für eine kleine Speisekarte entschieden, da wir nur so die Qualität garantieren können, die unser eigener Anspruch ist. Zusätzlich ergänzen wir unser Angebot um saisonal und regional wechselnde Gerichte, die wir auf unseren Tafeln im Gastraum oder Biergarten präsentieren. Hervorheben möchten wir Biofleisch aus der Region, vor allem Wild aus heimischen Wäldern im Winter oder Kalb im Sommer. Bitte fragen Sie unser Personal nach den wechselnden Angeboten. Frische Zubereitung benötigt natürlich etwas Zeit. Hierfür bitten wir Sie um ein wenig Geduld. Wir wünschen Ihnen schöne Stunden im »Lummerschen Backhaus«.

Lummersches
BACKHAUS
... CATERING ...

Planen Sie eine Veranstaltung?

Wir betreuen Sie mit Speisen, Getränken und der gastronomischen Organisation zu Hause, in der Firma oder auswärts. Gern gehen wir auf Ihre speziellen Wünsche ein, geben Anregungen, Tipps und setzen diese für Sie um.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

VORSPEISEN

»Bruschetta«

Immer wieder anders, fragen Sie uns.

Büffelmozzarella

mit karamellisierten Kirschtomaten,
weißem Balsamico und Chiliöl^F

... 8,90 ...

Gegrilltes Carpaccio vom Rinderfilet

im Kräutermantel mit Rucola und

Grana Padano verfeinert mit Limonenöl^{B, F}

... 11,90 ...

»Vorspeisenplatte für zwei«

Oliven, halbgetrocknete Tomaten,

Serranoschinken, Büffelmozzarella,

Pesto Dip je nach Saison, Baguette^{B, F, G, 9}

... 18,90 ...

SUPPEN

Tagessuppe

... 5,90 ...

SALATE

mit hausgemachtem Dressing, Essig und Öl¹

Kleiner Salatteller der Saison

... 6,90 ...

Frischer Blattsalat mit mariniertem Hähnchen
und Mango-Chili-Chutney

... 14,90 ...

VEGAN

Avocado-Tomaten-Salat mit Zwiebel und Oliven,
veredelt mit Walnussöl und gerösteten Kernen
dazu kreolische Bratkartoffeln ^G

... 15,90 ...

NUDELN

Spaghetti Aglio Olio mit
Schafskäse, Kirschtomaten, Chili und Rucola ^F

... 14,90 ...

Spaghetti mit Rindfleischspitzen, Kirschtomaten,
Champignons in Rahm und Grana Padano ^{B, F}

... 16,90 ...

HAUPTSPEISEN

FISCH

»Lust auf Fisch«

Fragen Sie uns. Wir haben ständig wechselnde
Frischfisch Gerichte. ^C

FLEISCH

»Biofleisch aus Thüringen«

Hochwertiges, regionales Fleisch das in traditioneller
Art und Weise verarbeitet wird. Fragen sie unser Personal
nach unserem Tagesangebot.

Argentinisches Rinderhüftsteak 250g
mit gestoßenem Pfeffer dazu frischer Salat
und Kräuterbutterbaguette
... 21,90 ...

Zarte Lammhaxe 400g
mit Prinzessbohnen und Kartoffelgratin ⁹
... 18,90 ...

DESSERT

Crème brûlée immer wieder anders
... 6,90 ...

WEISSWEIN

Grauburgunder
Thüringer Weingut Bad Sulza
*ein gebietstypischer Burgunder, herzhaft,
kräftig und harmonisch*
... 25,90 ...

Weißburgunder
Weingut »Grober Feetz« Freyburger Edelacker
... 27,90 ...

Lugana Le Fornaci DOC
Viticoltori Tommasi Venetien
*Litschi, Birne, Mango und Aprikose charakterisieren die
Prestigetraube Trebbiano de Lugana*
... 32,90 ...

Sauvignon Blanc »The Ned«
Waihopai River / Marlborough New Zealand
*Citrus- und Stachelbeeraromen unterstützt durch
eine ausgewogene Mineralität*
... 32,90 ...

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé
»Vier Jahreszeiten« Q.b.A., Pfalz, halbtrocken
Klassischer Sommerwein, frisch und feinfruchtig
... 21,90 ...

Pinotage Rosé
»Footprint« Südafrika, trocken
Himbeer- und Erdbeeraromen betonen die junge Spritzigkeit
... 21,90 ...

ROTWEIN

»Torus« Madiran Rouge AC / Weingut Brumont
Cabernet Sauvignon, Tannat
Aromen von Cassis und Maulbeeren
... 27,90 ...

Chateau Grand Jour AOC
Côtes de Bordeaux
*Reife Pflaumen, getrocknete Gewürze und
Aromatik vom Merlot geprägt*
... 28,90 ...

Primitivo de Salento
»Cantine due Palme«
*Feine Düfte von Backpflaumen & reifen Himbeeren,
durchzogen mit Akzenten exotischer Gewürze*
... 27,90 ...

Rioja Crianza »Viña Herminia« D.O.C.
*Ausbalancierte und elegante Aromen
von Kirsche, Trockenfrüchten und Vanille*
... 27,90 ...

Malbec »Andeluna 1300«
Tupungato Mendoza
*Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und
ein Hauch von Mokka*
... 29,90 ...

Pinot Noir »The Ned«
Waihopai River / Marlborough New Zealand
*Eleganter Rotwein mit subtilen Noten
von Schokolade und Gewürzen*
... 36,90 ...

SCHAUMWEIN

Geldermann brut Flaschengärung
... 39,90 ...

SCHOPPEN-WEIN

WEISSWEIN

Bacchus trocken WV Freyburg/Unstrut . . .	<i>0,20 l</i>	5,20
Kerner Spätlese feinherb, Rheinhessen . . .	<i>0,20 l</i>	4,90
Huxelrebe lieblich, Rheinhessen	<i>0,20 l</i>	5,20
Pinot Grigio trocken, Italien	<i>0,20 l</i>	4,60

ROSÉWEIN

Spätburgunder rosé halbtrocken, Pfalz . . .	<i>0,20 l</i>	5,90
Pinotage rosé trocken, Südafrika	<i>0,20 l</i>	5,90

ROTWEIN

Montepulciano d'Abbruzzo, Italien	<i>0,20 l</i>	4,60
Cabernet Sauvignon trocken, Chile	<i>0,20 l</i>	5,20
Syrah trocken, Frankreich	<i>0,20 l</i>	5,90

SCHAUMWEIN

Kloss & Foster	<i>0,10 l</i>	3,60
--------------------------	---------------	------

HEISSGETRÄNKE

Espresso ⁵	2,20
Doppelter Espresso ⁵	3,90
Café crème ⁵	2,20
Großer Café ⁵	3,90
Cappuccino ⁵	2,60
Milchcafé ⁵	2,90
Latte Macchiato ⁵	2,90
Latte Macchiato ⁵ mit Aroma	3,40
Irish Coffee mit 2 cl Paddy's ⁵	3,90
Baileys Café ⁵	3,90
Tee (Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminze, Kräuter)	2,20
Grog mit 2 cl Rum	3,60
Heiße Schokolade ⁴	2,90
Eisschokolade / Eiskaffee ⁵	3,90

ALKOHOLFREIES

Bad Liebenwerda Mineralwasser (Classic, Medium, Naturell)		
.	0,25 l	2,00
.	0,75 l	5,20
Coca Cola ^{1/5} / Sprite / Fanta ²	0,20 l	2,20
.	0,40 l	3,20
Coke Light ^{1/5}	Flasche 0,20 l	2,20
Bauer Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Mango)		
.	0,20 l	2,40
.	0,40 l	3,60
Schweppes (Tonic ⁶ , Bitter Lemon, Ginger Ale, Russian Wild Berry)		
.	Flasche 0,20 l	2,40

BIERE

König Pilsener	0,25 l	2,40
.	0,40 l	3,20
Radler / Cola-Bier ^{1/5}	0,25 l	2,40
.	0,40 l	3,20
Köstritzer Schwarzbier	Flasche 0,33 l	2,90
Bitburger alkoholfrei 0,0%	Flasche 0,33 l	2,90
Erdinger Weißbier (hell / dunkel / alkoholfrei)	Flasche 0,50 l	3,20

APERITIFS & DIGESTIFS

Sherry "Williams & Humbert"		
Fino / Amontillado 12 J. / Pedro Ximenez 12 J.	5 cl	3,30
Lillet blanc / Lillet rouge	5 cl	3,30
Nolly Prat Wermuth trocken	5 cl	4,00
Portwein "Ramos Pinto"	5 cl	3,30
Aperol Sprizz		5,90
Lillet Berry (Lillet blanc, Russian Wild Bery)		5,50
Lillet Vivet (Lillet blanc, Tonic)		5,50
Lillet Rougette (Lillet rouge, Bitter Lemon)		5,50
Lillet Hugo (Lillet blanc, Holunder, Prosecco, Minze)		5,90
Lillet Royal (Lillet blanc 9cl, Ginger Ale, Angostura, Minze)		8,90
Campari Soda	mit 4 cl	5,00
Campari Orange	mit 4 cl	5,00
Gin Tonic		5,00
Pastis 51 / Pernod	4 cl mit Wasser	5,00
Southern Comfort Ginger Ale		5,00
Likör 43 Rhabarber		5,00
Cuba Libre	mit 6 cl Havana Club 3 Jahre	6,00
Absolut Wodka	4 cl	4,00

Aalborg Jubiläums Aquavit ······	4 cl	4,00
Fernet Branca ······	4 cl	4,00
Ramazotti ······	4 cl	4,00
Baileys ······	4 cl	4,00
Disaronno Amaretto ······	4 cl	4,00
Nonino Amaro ······	4 cl	5,90

AUSGESUCHTE DESTILLATE

Grappa Nonino Antica Cuvee 43% ······	2 cl	4,90
Grappa Nonino di Prosecco ······	2 cl	4,90
Château de Breuil Calvados ······	2 cl	3,60
Ziegler »Alte Zwetschge« ······	2 cl	7,20
Williams Christ Birne ······	2 cl	3,30

Glenkinchie 43 %, 12 years ······	2 cl	3,40
Dalwhinnie 43 %, 15 years ······	2 cl	3,50
Talisker 45,8 %, 10 years ······	2 cl	3,90
Oban 43 %, 14 years ······	2 cl	3,90
Laphroaig 48 %, 18 years ······	2 cl	6,90
Lagavulin 43 %, 16 years ······	2 cl	5,10
Ardbeg TEN ······	2 cl	5,90

Remy Martin V. S. O. P. ······	2 cl	3,10
Havana Club Anejo 7 Anos ······	2 cl	3,90

1 Farbstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Saccharin

4 Zuckerart – Süßungsmittel 5 Koffeinhaltig 6 Chininhaltig

Vielen Dank für Ihren Besuch.



INHALTSSTOFFE

- 1 Farbstoff
 - 2 Antioxidationsmittel
 - 3 Saccharin (E 954)
 - 4 Zuckerart/Süßungsmittel (E 950-954, 955-959, 962-967)
 - 5 Koffeinhaltig
 - 6 Chininhaltig
 - 7 Enthält eine Phenylatingruppe
 - 8 Sulfite
 - 9 Konservierungsmittel
- A Krebstiere
- B Eier
- C Fisch
- D Erdnüsse
- E Soja
- F Milch
- G Schalenfrüchte
- H Sellerie
- I Senf
- J Sesam
- K Schwefel
- L Lupinen
- M Weichtiere
- N Gluten, Getreide