

APERRO

Horse's Neck

Rémy Martin VSOP | Angostura Bitters |
Thomas Henry Ginger Ale | Zitrone

Rémy Martin Vsop | Angostura Bitters |
Thomas Henry Ginger Ale | Lemon Peel

9

EINSTIEG. STARTERS.

Baby Leaf & Kürbis

karamellierte Cherry Tomaten | Balsamico | Grissini

Baby leaf salad & pumpkin

Caramelized cherry tomatoes | balsamico vinaigrette | Grissini stick

Senf
mustard

14.5

Ich bin vegan.

Rote Bete Carpaccio & Feta

Rucola | Himbeeressig | Walnüsse

Beet carpaccio & feta cheese

arugula | raspberry | walnuts

Nüsse | Senf | Laktose
nuts | mustard | lactose

13.5

Kürbiscremesuppe

Crostini | Kerne

Pumpkin cream soup | crostini | seeds

Gluten (Crostini) | Laktose
gluten (crostini) | lactose

7.5

Ich bin aus Veggie Rebels gekocht.

mit Schinken vom regionalen Susländer Schwein

with ham from regional Susländer pork

+ 2

HAUPTSACHEN.

MAINS.

FISCH

FISH

Schellfisch

Pilzsud | Wurzelgemüse | Pastinakenstampf

Haddock | root vegetables | smashed parsnip

Sellerie | Fisch | Laktose

Celery | fish | lactose

24

VEGETARISCH & VEGAN

VEGETARIAN & VEGAN

Pappardelle

Kräuterseitlinge | Kürbis | Parmesan | Panko

Pappardelle pasta | king oyster mushrooms | pumpkin |

parmesan cheese | panko

Milcherzeugnisse | Laktose | Gluten

milk products | lactose | gluten

18.5

Buchweizen Ramen

Pilzconsommé | Sesamgemüse | V-„Hähnchen“ Spieß |

frische Kräuter

Buckwheat Ramen | mushroom consommé | sesame vegetables |

v-„chicken“ on a stick | fresh herbs

Soja | Sesam | Sellerie

Soy | sesame | celery

18.5

Ich bin vegan.

V-„Ente“ aus Pflanzen

vegane Jus | Rotkohl | Serviettenknödel

vegan jus | red cabbage | bread dumplings

Sellerie | Laktose | Eier | Soja

Celery | lactose | eggs | soy

21.5

Ich kann komplett vegan werden.

FLEISCH

MEAT

Hirschragout

Rotkohl | Serviettenknödel

Deer stew | red cabbage | bread dumplings

Lactose | Eier

Lactose | eggs

23.5

Buchweizen Ramen

Pilzconsommé | Sesamgemüse | knuspriger Schweinebauch vom regionalen Susländer | frische Kräuter

Buckwheat Ramen | mushroom consomme | sesame vegetables |

crispy belly from regional pork | fresh herbs

Sesam | Sellerie | Soja

sesame | celery | soy

19.5

Rinderfilet

Pfeffer-Sherry Sauce | Kräuterseitlinge | Kürbis-Kartoffel Rösti

Beef fillet

Pepper-sherry sauce | king oyster mushrooms | crispy grated pumpkin-potato rösti

Eier | Gluten

Eggs | gluten

28

NASCHWERK DANACH.

SWEETS

Weißes Schokoladensoufflé

Himbeersauce | Crumble von dunkler Schokolade

White chocolate soufflé | raspberry sauce | dark chocolate crumble

Milcherzeugnisse | Laktose | Ei | Gluten | Nüsse
milk products | lactose | egg | gluten | nuts

8

Mascarpone-Birnenmousse

Cashew | Lüneburger Salzkaramell

Mascarpone cream-pear mousse | cashew | Luneburg salt caramel

Milcherzeugnisse | Laktose | Gluten | Ei | Nüsse
milk products | lactose | gluten | egg | nuts

7.5

DIGESTIF

DIGESTIF

Schwarze & Schlichte | Oelde

Guter Heidegeist

regional spirit

50% VOL.

2cl

3.9

Preise in EUR inkl. gesetzlicher MwSt.
Für mehr Informationen zu Allergenen und Speisen, frage bitte die
Kollegen im Service.
Prices in EUR incl. VAT. | For more detailed information about
allergens please contact our staff.

SEMINARIS Hotel Lüneburg
Soltauer Str. 3 | 21335 Lüneburg
www.seminaris.de | restaurant.lbg61@seminaris.com

Looks good? Tag us on



[@seminaris.hotels](https://www.instagram.com/seminaris.hotels)