

FISCHE &
MEERESFRÜCHTE
HAUPTSÄCHLICH
AUS DEM
WILDFANG

SPEISEKARTE

KULINARISCHE REISE

SHARING IS CARING

Die Kulinarische Reise ist umfangreich und verführerisch.

Die Gerichte sind authentisch, aber nicht traditionell mit kräftigen, intensiven Aromen die durch hochwertige Zutaten erzielt und in 10 Mini-Portionen und einer Hauptspeisenvariation serviert wird.

OKTOBER

Miesmuscheln in Safran &
Garam Masala Sauce

Freilandeier ummantelt von Avocado und
geröstetem Sesam mit viererlei Saucen

Lonas Sushi Pralinen**

Thunfischtatar mit Guacamole

Lachsceviche mit Ingwer - Trüffelsauce

Calamari Minze & Thymiansauce

Dry Aged Beef Carpaccio mit
Trüffelmayonnaise & Parmesan

Oktopussalat

New Style Bio Lachssashimi flambiert

Scharfe Chili-Knoblauch Garnelen

Jakobsmuschel gratiniert

HAUPTSPEISENVARIATION

Variation aus verschiedenen Fischen
und Meeresfrüchten aus Wildfang,
Trüffelminignocchi,
Kartoffeln, Gemüse & Sesamsauce

NOVEMBER

Edamame mit Trüffelsauce

Gefüllte Gurke mit Hummus, Muhammara,
Guacamole, Avocado & Trüffelsauce

Lonas Sushi Pralinen**

Thunfischtatar mit Guacamole

Lachstatar mit Hummus

Beef Tatar vom dry aged beef

Jakobsmuschel Pflaumensauce

Oktopus mit miso anticucho Sauce

Lonas gefüllte Miesmuscheln
mit Reis & Leber

Meeresfrüchte ceviche mit Avocado

Garnele in Lonas Kräutersauce

HAUPTSPEISENVARIATION

Dreierlei Spieße mit
Garnele aus Wildfang, Tagesfisch
aus Wildfang, Dry Aged Beef und die
dazu passenden Saucen,
Minignocchi mit
Thaibasilikum, Tomatensauce und Salat

55 € pro Person*

65 € pro Person* inkl. Lonas Sushi Pralinen**
(Bei einer größeren Bestellung bitten wir Sie um Geduld oder um eine Vorbestellung)

+14 € pro Person inkl. unlimitiertem Prosecco

*nur für den gesamten Tisch bestellbar

KONTAKTLOSE LIEFERUNG

Wir legen Ihre bestellten Spezialitäten
vor der gewünschten Türe ab und
nehmen unser Kuvert.

Überweisungen möglich.

LONAS FOOD TRUCK

Wir kommen zu Ihnen und
bekochen Sie und Ihre Gäste.

WIR CATERN

Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch oder Vegan
schon ab einer Person,
zu jedem Anlass.

GUTSCHEINE

50 €, 100 €, 150 €, 200 €
oder Lonas Kulinarische Reise.

VORSPEISEN OKTOBER

Miesmuscheln in Safran &
Garam Masala Sauce

18

Lonas Ei

Freilandeier ummantelt von Avocado und
geröstetem Sesam mit viererlei Saucen

19

Lonas Sushi Pralinen**

3,5 pro Stück

Thunfischtatar mit Guacamole

19

Lachscevice mit Ingwer - Trüffelsauce

19

Calamari Minze & Thymiansauce

18

Dry Aged Beef Carpaccio mit
Trüffelmayonnaise & Parmesan

22

Oktopussalat

18

New Style Bio Lachssashimi flambiert

19

Scharfe Chili-Knoblauch Garnelen

22

Jakobsmuschel gratiniert

5 pro Stück

VORSPEISEN NOVEMBER

Edamame mit Trüffelsauce

5

Gefüllte Gurke mit Hummus,
Muhammara, Guacamole, Avocado
& Trüffelsauce

11

Lonas Sushi Pralinen**

3,5 pro Stück

Thunfischtatar mit Guacamole

19

Lachstatar mit Hummus

16

Beef Tatar vom Dry Aged Beef

22

Jakobsmuschel Pflaumensauce

5 pro Stück

Oktopus mit miso anticucho Sauce

19

Lonas gefüllte Miesmuscheln
mit Reis & Leber

18

Meeresfrüchte Ceviche mit Avocado

22

Garnele in Lonas Kräutersauce

18

ZWISCHENGÄNGE

Jakobsmuscheln gratiniert |
getruffelt | Pflaumensauce

5 pro Stück

Lonas Bouillabaisse groß

19

Lonas Ei

Freilandeier ummantelt von Avocado
und geröstetem Sesam mit
Sesamsauce, Trüffelmayonnaise,
Chili-Knoblauchsauce,
Trüffel-Ingwer-Yuzusauce

**19 ohne Garnelen
+13 mit Garnelen**

HAUPTSPEISEN

Trüffelminignocchi

16

Fisch und Meeresfrüchte Variation

31

Fisch Variation

28

Tagesfisch

28

Meeresfrüchte Variation

33

Garnelen mit Chili-Knoblauchsauce

25

Meeresfrüchte Variation mit Spaghetti

29

Dry Aged Beef mit Sesamsauce

33

Thunfischsteak mit Chili-Sauce

31

BEILAGEN

Salat aus Tomaten, Gurke, Minze &
Koriander

7

Wir servieren gerne dazu
Gemüse, Kartoffeln,
Trüffelminignocchi & Sauce

DESSERTS

Tiramisu

8

Schokoladensoufflé

8

Zitronensorbet

6

Mango-Maracuja-Kokos Traum

12

Bitte informieren Sie uns über Ihre Unverträglichkeiten und Allergien, wir beraten Sie gerne. Alle Preise in Euro. Gedeck 3 Euro pro Person. **Nur Barzahlung möglich.**