



Herzlich Willkommen im

Lucullus

RESTAURANT

Liebe Gäste,
wir kochen für Sie mit frischen Zutaten.
Bei vollem Haus kann es daher zeitweise
zu Wartezeiten kommen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!





Lucullus

RESTAURANT

Liebe Gäste,

Planen Sie eine Festlichkeit? Dann überlassen Sie uns die Organisation. Sie genießen Ihre Feier, alles andere übernehmen wir!
Wir arrangieren den kleinen und großen Empfang in einem anspruchsvollen Rahmen.

Sprechen Sie uns gerne an!





Lucullus

RESTAURANT

menu

Vorspeise

Mecklenburger Würzfleisch

Schweine- und Geflügelfleisch in einer hellen Soße mit Käse gratiniert, einer Zitronenecke und gerösteten Brot.

9,50 €

Heidesuppe

Pikant-würzige Wildsuppe mit Einlage von der Wildschweinkeule.

8,30 €

Gemüse Bruschetta

Tomaten- und Gurkenstückchen verfeinert mit Knoblauch und Kräutern auf hausgemachtem Brot.

7,40 €

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene im Anhang.
Auf Wunsch erteilen wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.





Lucullus

RESTAURANT

menu

frisches vom Schwein und Rind

Schweinerückensteak Au Four

mit Würzfleisch und Käse gratiniert und unseren
Steakhouse Pommes.

(wahlweise auch als Schnitzel möglich für 2,50€ Aufpreis)
23,30 €

Der Hüttengaudi

Hausgemachtes Rindfleischpatty mit Camembert in einer feinen
Wildpreiselbeersauce und unserer leckeren Käsesauce im
Briochebrötchen. Dazu
reichen wir Steak House Pommes.

25,90 €

Schweineschnitzel Hamburger Art

Aus dem Schweinerücken im Knuspermantel mit Setzei und
unseren Bratkartoffeln.

22,50 €

Argentinisches Rumpsteak

250g saftiges argentinisches Rumpsteak mit frischem
Pfannengemüse, Drillingen und
hausgemachtem Kräuterquark.

28,90 €

Pro Beilagenwechsel bei einem Gericht ihrer Wahl berechnen
wir 2,50 € zusätzlich (davon ausgenommen ist der gewünschte
Wechsel auf Pommes frites).

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene im Anhang.
Auf Wunsch erteilen wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.





Lucullus

RESTAURANT

menu

frisches von der Pute und dem Meer

Lucullus Burger

Hähnchenbrustfilet mit frischen Pilzen, unserer geheimen Käsesauce und einem selbstgemachten Chutney in einem Briochebrötchen. Ein frisches Mangoldblatt rundet unseren Burger geschmacklich ab. Dazu reichen wir Steak-House Pommes.

24,50 €

Winter-Gnocchi

Mit Hähnchenfiletstreifen in einer feinen Rosenkohlrahmsauce und geriebenen Parmesan.

21,50 €

Fischfilet der Saison

In einer feinen Zitronenbittersauce auf einem Bandnudelnest und frischen Kirschtomaten.

23,50 €

Schwarzwurzelerisotto mit Garnelen

Italienisches Risotto mit leckeren Schwarzwurzeln, Parmesan und zwei gebratenen Garnelenspießen.

24,90 €

Pro Beilagenwechsel bei einem Gericht ihrer Wahl berechnen wir 2,50 € zusätzlich (davon ausgenommen ist der gewünschte Wechsel auf Pommes frites).

**Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene im Anhang.
Auf Wunsch erteilen wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.**





Lucullus

RESTAURANT

menu

Bowl

Frischer Blattsalat, Rote Beete Streifen, Avocado, Eier,
Gurkenwürfel, Granatapfelkerne, Karottenstreifen, Paprika, Tomate,
Mangowürfel, Sesamkörner und Sonnenblumenkerne

16,90 €

Wählen Sie dazu:

Räucherlachs

plus 5,00 €

Teriyaki - Hähnchen

plus 6,50 €

Dressing Ihrer Wahl

•
Honig – Senf

•
Erdnuss- Limette

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene im Anhang.
Auf Wunsch erteilen wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.





Lucullus

RESTAURANT

menu

Vegetarisches

Heißer Hirtenkäse auf Pfannengemüse

Cremig gebackener Hirtenkäse mit Kirschtomaten, Oliven, und roten Zwiebeln. Dazu reichen wir frisches Pfannengemüse und selbstgebackenes Brot..

20,90 €

Hausgemachte Bandnudeln

Mit einem selbstgemachten Basilikum-Tomaten-Kräuterpesto, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan.

19,50 €

Pro Beilagenwechsel bei einem Gericht ihrer Wahl berechnen wir 2,50 € zusätzlich (davon ausgenommen ist der gewünschte Wechsel auf Pommes frites).

**Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene im Anhang.
Auf Wunsch erteilen wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.**





Lucullus

RESTAURANT

menu

Kinderkarte

Garfield

Pommes Frites mit Mayo oder Ketchup
5,90 €

Pumuckl

Ein kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites
7,50 €

Pittiplatsch

3 Eierfannkuchen mit Apfelmus und Puderzucker
5,50 €

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene im Anhang.
Auf Wunsch erteilen wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.





Lucullus

RESTAURANT

menu

Dessert

Schwedeneisbecher

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne
8,90 €

Schokokuss

3 Kugeln Schokoladeneis, Schokoladensauce und Sahne
8,50 €

Panna Cotta mit Himbeeren

Himbeerpüree, selbstgemachtes Panna Cotta und frische Minze
7,50 €

Pinocchio

1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, bunte Schokolinsen
und Sahne
5,90 €

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene im Anhang.
Auf Wunsch erteilen wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.





Lucullus

RESTAURANT

menu

Alkoholfreie Getränke & Bier

Alkoholfreie Getränke

	Fl. 0,25l	0,75 l
Selters Mineralwasser classic	3,10 €	6,10 €
Selters Mineralwasser still	3,10 €	6,10 €
Güstrower Tonic	3,10 €	
Güstrower Ginger Ale	3,10 €	
Güstrower Bitter Lemon	3,10 €	
Red Bull	0,25l 5,40 €	

	Fl. 0,33 l	
Schwip Schwap Orange	3,80 €	
Seven Up	3,80 €	
Pepsi Cola	3,80 €	
Pepsi Cola light	3,80 €	
Schwip Schwap	3,80 €	

Fruchtsaftschorle

	0,20 l- 2,60 €.	0,40 l- 5,10 €
Klindworth Apfelsaft, klar.	0,20 l- 2,80 €	0,40 l- 5,20 €
Klindworth Maracujasaft	0,20 l- 2,80 €	0,40 l- 5,20 €
Klindworth Orangensaft	0,20 l- 2,80 €	0,40 l- 5,20 €
Klindworth Grapefruitsaft	0,20 l- 2,80 €	0,40 l- 5,20 €
Klindworth Tomatensaft	0,20 l- 2,80 €	0,40 l- 5,20 €
Klindworth Mangosaft	0,20 l- 2,80 €	0,40 l- 5,20 €
Klindworth Sauerkirschnektar	0,20 l- 2,80 €	0,40 l- 5,20 €
Klindworth Bananennektar	0,20 l- 2,80 €	0,40 l- 5,20 €
Kiba (Sauerkirsch- & Bananennektar)	0,20 l- 2,80 €.	0,40 l- 5,20 €
Klindworth Rhabarbersaft	0,20 l- 2,80 €	0,40 l- 5,20 €

Biere

Rostocker Pils vom Fass	0,30 l- 4,10 €	0,50l- 5,90 €
Rostocker Dunkel vom Fass	0,30 l- 4,10 €	0,50l- 5,90 €
Rostocker Zwickel vom Fass.	0,30 l- 4,10 €.	0,50l- 5,90 €
Alsterwasser	0,30 l- 3,90 €	0,50l- 5,70 €
Hop House 13 .	Fl. 0,33 l- 4,20 €	
Jever Fun (alkoholfrei)	Fl. 0,33 l- 4,10 €	
Büble Edelweissbier	Fl. 0,50 l- 5,40 €	
Büble Edelweissbier (alkoholfrei)	Fl. 0,50 l- 5,40 €	





Lucullus

RESTAURANT

menu

Kaffee, Tee und heiße Spezialitäten

Tasse Filterkaffee	2,90 €
Pott Filterkaffee	3,50 €
Tasse Café Crème	3,40 €
Pott Café Crème	4,50 €
Milchkaffee	4,60 €
Latte Macchiato	4,60 €
Espresso	3,40 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino	4,20 €
Koffeinfreier Kaffee	2,90 €
Heiße Schokolade (vollmilch/weiß) mit Sahne	4,20 €
Frische, heiße Zitrone	3,20 €
Heißer Sanddornsaft (saisonal)	4,90 €
Heißer Sanddornsaft (saisonal) mit Schuss	5,90 €
Heißer Apfelsaft	3,90 €
Heißer Apfelsaft mit Schuss	4,90 €

KEO Teesortiment 4,10 €
Darjeeling, Insel der Sinne, Sanddorn-Sahne, Grüner Tee Pfirsich, Waldbeere, Früchtetee, Polarnacht, Rooibos Karamell, Erdbeer-Zitronengras)

Irish Coffee 6,20 €
Kaffee mit 4cl Irish Whiskey, braunem Zucker und Sahne

Rüdesheimer Kaffee 6,20 €
Kaffee mit 4cl Asbach Uralt, braunem Zucker und Sahne

Heißer Kakao 6,10 €
mit Eierlikör oder Baileys

Pharisäer 6,20 €
Kaffee mit 4cl Rum, braunem Zucker und Sahne

Glühwein (saisonal) 4,10 €
mit Amaretto oder braunem Rum 4,90 €

Auf Wunsch servieren wir Ihre Heißgetränke mit Geschmacksaromen:
Vanille, Cocos, Caramel und Haselnuss je: 0,90 €





Lucullus

RESTAURANT

menu

Longdrinks. Cocktails & more

Cuba Libre	0,30 l 7,90 €
Havana Club 3 Jahre, Coca-Cola	
Gin Tonic	0,30 l 7,90 €
Bombay Sapphire Gin, Tonic	
Whisky - Cola, Wodka - Cola	0,30 l 7,90 €
Jack Daniels bzw. Absolut Wodka und Coca-Cola	
Wodka - Red Bull.	0,30 l 7,90 €
Absolut Wodka und Red Bull	

Wir servieren Ihnen weitere Longdrinks gerne nach Ihren Wünschen.
Wählen Sie dazu eine Spirituose und den jeweiligen Filler.

Lillet Wild Berry	7,90 €
Lillet Blanc, Wild Berry	
Caipirinha	7,90 €
Cachaca, Limette, Rohrzucker	
Tequila Sunrise	8,90 €
Tequila silver, Orangensaft, Grenadine	
Aperol Spritz	7,90 €
Aperol, Soda, Sekt	
Limoncello Spritz	7,90 €
Limoncello, Soda, Sekt	
Hugo	7,90 €
Sekt, Holunderblütensirup Soda, Minze, Limette	
Pina Colada	8,90 €
Rum, Ananassaft, Sahne, Kokoslikör	
Planter's Punch	8,90 €
Rum, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft	
Lucullus Cocktail	8,90 €
Lasst Euch überraschen...	
Ipanema (alkoholfrei).	6,50 €
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	
Tropic Sun (alkoholfrei)	6,50 €
Maracuja, Orangensaft, Grenadine	





Lucullus

RESTAURANT

menu

Spirituosen

Aquavit, Aniseé, Kümmel & Korn:	2cl	4cl
Rostocker Lehment Doppelkümmel	2,60 €	4,20 €
Echter Nordhäuser Korn	2,60 €	4,20 €
Linie Aquavit.	2,70 €.	5,20 €
Brände & Cognac:		
Asbach Uralt	2,60 €.	4,20 €
Williams Christ Birne	3,60 €	6,10 €
Grappa	2,50 €	4,60 €
Whisky & Whiskey:		
Jack Daniels	3,90 €.	5,50 €
Tullamore Dew	3,90 €	5,50 €
Dimple Golden Selection	4,20 €.	6,90 €
Wodka, Gin & Rum:		
Absolut Wodka	2,70 €	5,20 €
Bombay Sapphire Gin	2,70 €.	5,20 €
Havana Club (3 Jahre).	2,70 €	5,20 €
Legendario Ron Anejo	4,70 €	8,60 €
TEQUILA, BITTERE & LIKÖRE:		
Schierker Feuerstein	2,70 €.	5,20 €
Jägermeister	2,70 €	5,20 €
Ramazotti	2,70 €	5,20 €
Roter Hengst	3,10 €	5,60 €
Baileys Irish Cream (1)	2,50 €	4,60 €
Eierlikör	2,50 €	4,60 €
Berliner Luft	2,70 €.	5,20 €
Aperitif:		
Martini Bianco 5 cl	5,90 €	
Martini Rosso 5 cl	5,90 €	
Aperol 5 cl	5,90 €	
Campari 5 cl	5,90 €	





Lucullus

RESTAURANT

menu

Weinkarte

Weißwein

Sauvignon Blanc / Andreas Bender / Mosel	0,2 l 9,70 €
harmonische Vereinigung von gut gereiften schwarzen Cassisbeeren und knackig - grünen Johannisbeerblättern, trocken	Fl. 0,75 l 38,90 €
Blanc de Noir/ Metzger / Pfalz	0,2 l 7,20 €
Noten von hellen Blüten, gelbem Apfel und Aprikosen, delikate saline Ader und pfefferwürzige Nuancen, trocken	Fl. 0,75 l 29,60 €
Riesling Dajoar / Andreas Bender / Mosell	0,2 l 7,10 €
Noten von gelben Blüten, zarte und erfrischende Süße, feinherb	Fl. 0,75 l 29,70 €
Scheurebe / Julius Kimmlé / Pfalz	0,2 l 6,90 €
exotische Aromen von Stachelbeeren und Ananas, lieblich	Fl. 1 l 25,90 €

Rotwein

Nimm dir Zeit für mee(h)r / Rheinhessen .	0,2 l 6,90 €
Noten von Kirschen, Waldbeeren, Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren, trocken	Fl. 0,75 l 28,90 €
Prachtstück / Metzger / Pfalz	0,2 l 8,90 €
verführerische intensive Waldbeeren-Aromatik, trocken	Fl. 0,75 l 35,90 €
Herzallerliebste / Manz / Rheinhessen	0,2 l 7,60 €
vollmundig und würzig, Noten von Brombeeren und Kirschen, feinherb	Fl. 1 l 32,90 €
Dornfelder / Vier Jahreszeiten / Rheinhessen	0,2 l 6,90 €
fruchtbetontes Bouquet mit Anklängen von roten Früchten, und einem Hauch Kakao lieblich	Fl. 1 l 25,90 €

Roséwein

Rose trocken / Andreas Bender / Pfalz .	0,2 l 7,40 €
Frucht von roten Trauben, Erdbeer- Himbeeraromen, trocken	Fl. 0,75 l 31,90 €
Pink Rose / Metzger / Pfalz	0,2 l 6,90 €
Aromen von roten Beeren wie Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere, elegant, unaufdringlich und süffig, feinherb	Fl. 0,75 l 28,90 €





Lucullus

RESTAURANT

menu

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Die von uns verarbeiteten und angebotenen Lebensmittel können Zusatzstoffe gemäß §9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZu1V) und kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß EU-Verordnung Nr. 1169/2011 enthalten.

Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe Zeichenerklärung Allergene

- 1 mit Farbstoff A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 mit Konservierungsstoff B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3 mit Antioxidationsmittel C Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 4 mit Geschmacksverstärker D Fisch und Fischerzeugnisse
- 5 geschwefelt E Soja und Sojaerzeugnisse
- 6 geschwärzt F Schalenfrüchte
- 7 gewachst G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 mit Phosphat H Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 9 mit Süßungsmittel Saccharin I Eier und Eierzeugnisse
- 10 mit Süßungsmittel Cyclamat J Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- 11 mit Süßungsmittel Aspartab, enthält Phenylalaninquelle, K Schwefeldioxid und Sulfite
- 12 mit Süßungsmittel Acesulfam L Lupine und Lupinerzeugnisse
- 13 chininhaltig M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- 14 coffeinhaltig N Senf und Senferzeugnisse

