

LUCULLUS

FINE ITALIAN DINING · KÖNIGSTEIN · EST. 2002

VORSPEISEN

Wagyu-Carpaccio 24

Wagyu-Rind, Trüffelmayonnaise, Parmesan-Chips, frischer Trüffel

Oktopus auf Kartoffelcreme 23

Gebratener Oktopus mit knuspriger Kruste, Kartoffelcreme, Salsa Verde, geröstete Mandeln

Lachs-Sashimi 22

Lachs, Ponzu, Gurkentatar

Knusprige Parmigiana 19 VEG

Auberginen, San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Basilikum, Parmigiano Reggiano 24 Monate

Vitello Tonnato 20

Rosa Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern, Olivenpulver, Zwiebeln in Agrodolce

Capri 18 VEG

Tomatenvariationen, Büffelmozzarella D.O.P., Basilikum-Eis

Gegrillte Pfirsiche & Ziegenkäse 18 VEG

Gegrillte Pfirsiche, Ziegenkäse brûlée, Haselnüsse, Akazienhonig

Jakobsmuschel & Knollensellerie 24

Jakobsmuschel, Selleriecreme, Knollensellerie-Chips, Limette

Carpaccio von Roter Bete & Avocado 19 VEGAN

Rote Bete, Avocado, Rucola, geröstete Pinienkerne

VEG vegetarisch

VEGAN vegan

LUCULLUS

FINE ITALIAN DINING · KÖNIGSTEIN · EST. 2002

PASTA

Tagliolini mit Jakobsmuschel & Zucchini 23

Hausgemachte Tagliolini, Sauce aus Jakobsmuschel & Zucchini

Spaghetti mit dreierlei Tomaten 18

Dreierlei confierte Kirschtomaten, Basilikum, natives Olivenöl

Tagliatelle al Ragù 22

Hausgemachte Bandnudeln, 8 Stunden geschmortes Rinderragù

Fettuccine Signature Lucullus 18 p.P.

Parmesan-Creme 36 Monate, Trüffelschinken, im Ofen gratiniert, schwarzer Trüffel — to share, ab 2 Personen

Paccheri Genovese vom Oktopus 23

Paccheri, geschmorter Oktopus, Genovese-Sauce, feine Schärfe

Fusillone Cacio e Pepe 19

Fusillone, cremiger Pecorino Romano, frisch gerösteter schwarzer Pfeffer

Risotto alla Marinara 24

Risotto, Meeresfrüchte, im eigenen Fond reduziert

Mezze Maniche mit Kalbsbacke & Burrata 22

Mezze Maniche, geschmorte Kalbsbacke, Burrata-Spuma

HAUPTGÄNGE

Rinderfilet 49

Rinderfilet 220 g, Demi-Glace, schwarzer Trüffel, Tagliolini al Tartufo

Geschmorte Kalbsbacke 37

36 Stunden sous-vide, Kartoffelpüree, Brunello-di-Montalcino-Jus

Lammkarree in Pistazienkruste 42

Lammkarree in Pistazienkruste, eigener Fond, Ratatouille

Fisch des Tages 32–48

Täglich frischer Fisch, serviert mit seinen Beilagen