SEIT 2002
LUCULLUS
FINE ITALIAN DINING
KÖNIGSTEIN

ANTIPASTI

Wagyu-Carpaccio 24
Wagyu-Rind, Trüffelmajonnaise, Parmesan-Chips, frischer Trüffel

Oktopus auf Kichererbsencreme 23
Gebratener Oktopus mit knuspriger Kruste, Kichererbsencreme mit Thymian

Lachs-Tataki 22
Kurz gebratener Lachs, Ponzu, Gurkentatar

Thunfisch-Carpaccio 22
Dünn geschnittener roher Thunfisch, Sesam, Soja-Dressing, Ingwer, Frühlingszwiebel

Knusprige Parmigiana 19 VEG
Auberginen, San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Basilikum, Parmigiano Reggiano 24 Monate

Vitello Tonnato 20
Niedergegartes Kalbfleisch, luftige Thunfisch-Sauce aus dem Siphon, Kapern, lauwarmer Rinderjus

Burrata alla Puttanesca 18 VEG
Burrata, warme Puttanesca-Sauce aus San-Marzano-Tomaten, Crostini

Pochiertes Ei & Pecorino-Spuma 22 VEG
Pochiertes Ei, luftige Pecorino-Spuma, schwarzer Trüffel

Jakobsmuschel 22
Gebratene Jakobsmuscheln, Beurre blanc, Kapern

Carpaccio von Roter Bete & Avocado 19 VEGAN
Rote Bete, Avocado, Rucola, geröstete Pinienkerne

VEG vegetarisch VEGAN vegan

SEIT 2002

LUCULLUS

FINE ITALIAN DINING

KÖNIGSTEIN

PRIMI

Spaghetti alla Puttanesca di Mare 21
Spaghetti, San-Marzano-Tomaten, Taggiasca-Oliven, Kapern, Thunfisch

Spaghetto mit dreierlei Tomaten 18 VEGAN
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, gratiniert — to share, ab 2 Pers.

Rigatoni all'Amatriciana 2.0 18
Guanciale, San-Marzano-Tomaten, Pecorino Romano, Peperoncino

Fusillone Pomodoro & Pesto 19 VEG
Kirschtomatensauce, Genueser Pesto, Pecorino-Wolke

Pappardelle mit Ochsenschwanz 22
Hausgemachte Pappardelle, geschmorter Ochsenschwanz, Fleischragù

SECONDI

Ossobuco alla Milanese 32
Geschmorter Ossobuco, Risotto alla Milanese mit Safran

Geschmorte Kalbsbacke 34
36 Stunden sous-vide, Kartoffelpüree, Amarone-Jus

Lammrückenfilet in Senf-Kräuterkruste 39
Lammrückenfilet in Senf-Kräuterkruste, eigener Fond, knusprige Polenta

Fisch des Tages 32–48
Täglich frischer Fisch, serviert mit seinen Beilagen

VEG vegetarisch VEGAN vegan

SEIT 2002
LUCULLUS
FINE ITALIAN DINING
KÖNIGSTEIN

DOLCI

Tiramisù ai Cantuccini 14
Tiramisù mit Cantuccini & Vin Santo

Spanischer Cheesecake 11
Cremig, weicher Kern, Beerensauce

Schoko-Törtchen 12
Flüssiger Schokokern, Vanille-Eis

Panna Cotta Cappuccino 13
Kaffee-Panna-Cotta, Milchschaum, Kakaopulver

ZUM AUSKLANG

Eine große Auswahl an edlen Dessertweinen
und feinen Spirituosen zum perfekten Abschluss.

VEG vegetarisch VEGAN vegan

SEIT 2002
LUCULLUS
FINE ITALIAN DINING
KÖNIGSTEIN

DOLCI

Tiramisù ai Cantuccini 14
Tiramisù mit Cantuccini & Vin Santo

Spanischer Cheesecake 11
Cremig, weicher Kern, Beerensauce

Schoko-Törtchen 12
Flüssiger Schokokern, Vanille-Eis

Panna Cotta Cappuccino 13
Kaffee-Panna-Cotta, Milchschaum, Kakaopulver

ZUM AUSKLANG

Eine große Auswahl an edlen Dessertweinen
und feinen Spirituosen zum perfekten Abschluss.

VEG vegetarisch VEGAN vegan