

Speisen und Getränke



Herzlich Willkommen im Luv

Mit dem Luv weht ein frischer Wind an der Schlachte.

„Luv“ nennen die Seefahrer die dem Wind zugewandte Seite – und es ist gleichzeitig der Name unseres Restaurants. Wir haben uns dem Wind zugewandt und uns vorgenommen, Sie mit kreativen Köstlichkeiten zwischen Tradition und Moderne, zwischen maritimer Hausmannskost und exotischen Spezialitäten zu verwöhnen. Und das zu appetitlichen Preisen.

Sie haben Extrawünsche? Kein Problem, kleine Anliegen werden sofort erledigt, Wunder dauern auch bei uns etwas länger.

Erst wenn Sie bestellen, bereiten unsere Köche alle Gerichte ausschließlich aus frischen Zutaten zu, deshalb bitten wir Sie um ein wenig Geduld, wenn der Teller einmal nicht im „Handumdrehen“ vor Ihnen steht ...

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die gelassene Betriebsamkeit auf der Weser, tauchen Sie ein in das moderne Leben am Strom. Das klassische „Stück Kuchen“ werden Sie hier genauso finden, wie eine Vielfalt an Kaffee- und Teespezialitäten.

Gerne sorgen wir auch für den kulinarischen Rahmen bei privaten Feiern oder geschäftlichen Anlässen, bei Ihnen zu Hause, im Büro oder in unseren Räumlichkeiten. Wir beraten Sie gerne, bitte fragen Sie uns!

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, zögern Sie nicht es uns zu sagen.

Einen entspannten Aufenthalt wünscht
Ihr „Luv“-Team

Reservierungen

nehmen wir gerne entgegen

Online: www.restaurant-luv.de

Email: info@restaurant-luv.de

Telefon: 0421.1 65 55 99





Sehr geehrter Gast, genießen sie vor dem Essen zur Anregung des Wohlbefindens und der Gaumenfreude einen unserer erfrischenden Aperitifs

Aperitif

		euro
Campari Orange der Klassiker mit frisch gepresstem Orangensaft	0,1l	3,90
Trauben-Secco (alkoholfrei) das sprudelnde Secco-Erlebnis aus unvergorenen Trauben herrlich erfrischend und ohne Alkohol	0,1l	3,30

Luv-Starter Prosecco Spumante mit Himbeermark	0,1l	3,90
---	------	------

Flaschenbiere

Beck's	0,33 l	2,60
Beck's Gold	0,33 l	2,60
Beck's Green Lemon	0,33 l	2,60
Beck's Green Lemon Alkoholfrei	0,33 l	2,60
Beck's Ice	0,33 l	2,60
Beck's Alkoholfrei	0,33 l	2,60
Franziskaner Weizen		
Dunkel	0,5 l	3,80
Kristall	0,5 l	3,80
Alkoholfrei	0,5 l	3,80
Berliner Weisse	0,33 l	2,90
Waldmeister oder Himbeer		
Vitalmalz	0,33 l	2,50

Biere vom Fass

		euro
Beck's	0,3 l	2,60
	0,5 l	3,80
Alster	0,3 l	2,60
	0,5 l	3,80
Kräusen	0,3 l	2,70
	0,5 l	3,90
Franziskaner Weizen	0,3 l	2,60
	0,5 l	3,80
Diebels Alt	0,25 l	2,50
	0,5 l	3,80
Staropramen Granat	0,3 l	2,60
Die Prager Spezialität	0,5 l	3,80
Russe	0,3 l	2,60
Hefeweizen mit Zitronenlimonade	0,5 l	3,80
Hefeweizen	0,3 l	2,60
mit Bananen- oder Kirschsafft	0,5 l	3,80

Ziegler Bierbrand	2 cl	3,50
dieser Brand zeichnet sich durch seine herrliche, an guten Whisky erinnernde Note aus		



Vorspeisen

	euro
1 Carpaccio vom Weideochsen mit Dijonsendressing, weißem Trüffelöl, dazu Rucolasalat und gehobelter Parmesankäse	10,50
2 Vitello Tonnato rosa gebratene Scheiben vom Weidekalbsrücken mit einer Thunfischsauce, Kapern und Rucolasalat	9,90
3 Pizza „Luv“ Kleine hausgemachte Pizza mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Mozzarella, Kräuter-Crème fraîche und hausgebeiztem Lachs	7,50
4 Frisch gegrillter halber Kanadischer Hummer vom Lavasteingrill mit Cocktailsauce und ofenfrischem Knoblauchbaguette	16,50
5 Frische Nordseekrabben in Gemüse-Kräutervinaigrette mit Aioli und ofenfrischem Baguette	11,50
6 ½ Dutzend gegrillte Scampi mit dreierlei Saucen (Aioli, Mango-Chili und Cocktailsauce) in einer heißen Pfanne serviert, dazu ofenfrisches Knoblauchbaguette	14,50

Suppen

7 Bouillabaisse (tomatisierte Fischsuppe) mit reichlich Einlage, Aioli und Croûtons	6,90
8 Spinatcrème-Suppe mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesankäse	5,90
9 Nordseekrabben-Suppe mit frischem Estragon und einem guten Schuss Cognac	7,90

Frische Salate

euro

- | | | |
|----|---|------|
| 10 | Luv Ceasar's Salat
frischer knackiger Römersalat mit kross gegrilltem Speck, Oliven,
gerösteten Cashewkernen und frischem Parmesankäse * | 8,50 |
| 11 | Luv Spezialsalat
frischer knackiger Rucolasalat mit gerösteten Kürbiskernen,
Strauchtomate und frischem Parmesankäse * | 7,90 |
| 12 | Luv Spinatsalat
frischer junger Blattspinat mit Kirschtomaten, gerösteten
Pinienkernen und gehobeltem Schafskäse * | 8,50 |

Luv's Salatbar

Frische knackige Blattsalate der Saison, Strauchtomate, Salatgurke, frischer
Paprika, Kidneybohnen und Mais mit ofenfrischem Baguette

- | | | |
|----|--|------|
| 13 | Kleiner gemischter Salat * | 4,50 |
| 14 | Großer gemischter Salat * | 6,50 |
| 15 | Luv Vitalsalat
großer gemischter Salat mit frischer Melone, Ananas und Banane
mit Sweet-Chilisaucе * | 7,90 |
| 16 | Luv Americansalat
großer gemischter Salat mit frisch gebratenen Pilzen, Zwiebeln
und Bacon, dazu Chili-Croûtons und frischer Parmesankäse * | 7,90 |

Wahlweise zu unseren knackigen Salaten

- | | |
|---------------------------------|--------|
| * gegrillte Putenbruststreifen | + 3,20 |
| * gegrillte Scampi (6 St.) | + 3,90 |
| * gegrillte Rindersteakstreifen | + 3,70 |
| * gegrilltes Lachsfilet (120g) | + 4,50 |

Hausgemachte Dressings zur Wahl: Balsamicodressing, Ceasar's-Dressing,
Cocktaildressing oder Joghurt-Kräuterdressing



Pasta

Wir verwenden ausschließlich De Cecco Pasta, Italiens Nr. 1
Bitte wählen Sie zwischen Spaghettini oder Penne.

euro

- | | | |
|----|--|------|
| 17 | Pasta Pesto Pikante
mit frischem Basilikumpesto, frischem Chili, Kirschtomaten und geröstetem Knoblauch * | 8,50 |
| 18 | Pasta Special 7,50
in pikanter Currysahnesauce mit gebratenen frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Mais und Kirschtomaten * | |
| 19 | Pasta Rucola 8,50
in fruchtiger Tomatensauce mit gerösteten Pinienkernen, geröstetem Knoblauch, Kirschtomaten und frischem Rucolasalat * | |
| 20 | Pasta Saigon 7,90
frisches knackig gebratenes Asiagemüse mit Sprossen und Ingwer in Honig-Sojasauce * | |
| 21 | Pasta Formaggio
cremige Gorgonzolasauce mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen * | 7,50 |
| 22 | Hausgemachte Serviettenknödel (vegetarisch)
mit gebratenen Pilzen in Schnittlauchrahmsauce * | 5,90 |

Wahlweise zu unseren Pasta-Gerichten

- | | |
|---------------------------------|--------|
| * gegrillte Putenbruststreifen | + 3,20 |
| * gegrillte Scampi (6 St.) | + 3,90 |
| * gegrillte Rindersteakstreifen | + 3,70 |
| * gegrilltes Lachsfilet (120g) | + 4,50 |

Zu allen Pasta-Gerichten servieren wir frischen Parmesankäse
und ofenfrisches Baguette.



Hauptgänge

	euro
23 Schweinefiletmedaillons im Speckmantel vom Lavasteingrill mit frischem grünen Spargel, Parmesankartoffeln und Rosmarinrahmsauce	17,50
24 Seeräuberpfanne zwei Schweinefiletmedaillons und ein Rinderfiletmedaillon vom Lavasteingrill mit deftigen Bratkartoffeln, frischem Gemüse und Sauce Bernaise – in einer heißen Pfanne serviert	18,50
25 Roastbeef-Burger Luv toskanisches Kräuterbrot mit gegrillten Roastbeefscheiben, Parmaschinken, Strauchtomate, Büffelmozzarella und Rucolasalat	17,90
26 „Männersteak“ 300g schweres Rumpsteak vom Lavasteingrill mit Café de Paris-Kräuterbutter, Grilltomate und Ofenkartoffel mit Sour-Crème	23,50
27 Rinderfilet „Strindberg“ rosa gegrilltes Rinderfiletsteak mit einer Senf-Zwiebelkruste, frischen Keniabohnen, Parmesankartoffeln und Portweinjus	25,90
28 Original Wienerschnitzel zwei panierte Schnitzel vom Kalbsrücken mit hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat	14,90
29 Großer Texas-Burger mit gegrilltem Rindfleisch, Käse, Bacon, Jalapeños, Tomate, Salatgurke, Zwiebeln, frischem Salat und Pommes frites	8,90
30 Kanzlerschnitzel große hausgemachte Currywurst vom Lavasteingrill mit Pommes frites	7,90
31 Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf frischem grünen Spargel mit eingelegten Kirschtomaten und Balsamicoschalotten dazu Butterkartoffeln und Limonenhollandaise	18,50
32 Edelfischpfanne Luv gegrilltes Filet vom Zander, Lachs, Seeteufel und gegrilltem Scampi mit frischem Gemüse der Saison, Dillkartoffeln und zweierlei Saucen – in einer heißen Pfanne serviert	18,90
33 Loup de Mer mit frischen Kräutern gefüllter Wolfsbarsch im Ganzen frisch vom Lavasteingrill, gewürzt mit Limonen-Chiliöl und Meersalz dazu Rosmarinkartoffeln und Rucolasalat	19,90

Deftiges mit Bratkartoffeln

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

euro

- 34 **Roastbeef Rosa** 9,90
kalte Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit hausgemachter Remoulade und deftigen Bratkartoffeln
- 35 **Hausgemachtes Sauerfleisch** 8,90
gepökelter Schweinenacken sauer eingelegt mit hausgemachter Remoulade und deftigen Bratkartoffeln
- 36 **Pannfisch** 12,90
drei verschiedene Fischfilets auf frischem Blattspinat mit Pommery-Senfsauce und deftigen Bratkartoffeln

- 37 **Großes saftiges, paniertes Schweineschnitzel** 11,90
mit deftigen Bratkartoffeln und
* mit hausgemachter Senfgurke und Spiegelei
* oder mit hausgemachter Zigeunersauce
* oder mit hausgemachter Jägersauce

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Schnitzel auch Pommes frites.

- 38 **Matjesfilet „Hausfrauen-Art“** 9,90
drei Filets vom Matjes mit Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurke in Hausfrauensauce, dazu deftige Bratkartoffeln

Dessert & Käse

- 39 **Hausgemachtes Schokoladentiramisu** 6,90
von weißer und dunkler Schokolade mit frischem Bananen-Mangosalat
- 40 **Hausgemachter Apfelpfannkuchen** 6,50
mit frischem Zimt-Eis
- 41 **Hausgemachte Beerencrêpes** 6,50
mit weißem Schokoladen-Eis
- 42 **Hausgemachte Creme Brûlée** 5,90
karamellierte Vanillecreme garniert mit frischen Früchten der Saison
- 43 **Käseteller Luv** 6,90
verschiedene Käsesorten mit Trauben-Walnussalat und ofenfrischem Baguette

Digestif's

Wohltuhendes für Geist und Seele nach dem Essen

- Kreuzritter** 2 cl 3,50
Kräuterlikör aus über fünfzig frischen Kräutern ohne Zugabe von Industrie-Alkohol
- Herzdame** 2 cl 3,00
fruchtiger Likör aus vollreifen Brombeeren, Holunderbeeren und Schlehen, sowie Auszügen aus der Galantwurzel, versetzt mit bestem Zwetschgen- und Himbeerbrand
- Ziegler's Bierbrand** 2 cl 3,50
Dieser Brand zeichnet sich durch seine herrliche, an guten Whisky erinnernde Note aus

Täglich frische Torten aus der Konditorei und verschiedene Sorten Eis – fragen Sie unser nettes Servicepersonal

Kaffee

		euro
Kaffee Schümli	Tasse	2,10
	Becher	2,60
Espresso		1,90
Espresso Macchiato		2,00
Doppelter Espresso		2,80
Cappuccino		2,50
Milchkaffee		2,90
Latte Macchiato		3,10
Flavours		+ 0,40
Karamel-, Vanille-, Schokolade-, Mandel- oder Haselnuss-Sirup		
Baileys, Amaretto, Cointreau oder Kahlua		+ 1,50

Kaffeespezialitäten

Eiskaffee mit Vanilleeis	4,50
Iced Latte Macchiato	3,10
Iced Latte Macchiato flavoured	3,50
Choc Moc Latte Macchiato mit Kakaopulver	3,30
Coretto Espresso mit Grappa	2,90
Kaffee Baileys mit Sahne 	3,90
Kaffee Kahlua mit Sahne	3,90
Irish Coffee	4,90
mit Whiskey, Rohrzucker und Sahne	
Rüdesheimer Kaffee	4,60
mit Asbach Uralt, Rohrzucker und Sahne	
Pharisäer Kaffee	4,60
mit Rum, Rohrzucker und Sahne	

Tee

	euro
Ceylon Darjeeling	2,00
Echter Ostfrieser	2,00
Früchtetea	2,00
Pfefferminztee	2,00
Kamillentee	2,00
Grüner Tee	2,00
Rooibos Vanille Tee	2,00
Grog mit 4 cl Myers's Rum	3,90
Heiße Zitrone	2,00
Heiße Milch mit Honig	2,00

Schoko

Eisschokolade mit Vanilleeis	4,50
Heiße Schokolade	2,70
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00
Heiße Schokolade	4,40
mit Baileys und Sahne	
Russische Schokolade	4,30
mit Vodka und Sahne	
Französische Schokolade	4,30
mit Cointreau und Sahne	
Italienische Schokolade	4,30
mit Amaretto und Sahne	
Spanische Schokolade	4,30
mit Osborne und Sahne	

Luv Coffee Time: Montag – Freitag bis 15 Uhr. Jede Tasse Kaffee, Tee oder Espresso für nur 1 Euro.



Softdrinks

		euro
Stralsunder Mineralwasser	0,25 l	2,20
	0,75 l	4,70
Stralsunder Stilles Wasser	0,25 l	2,20
	0,75 l	4,70
Soda	0,3 l	1,60
	0,5 l	2,50
Coca-Cola ¹⁶⁾	Flasche 0,2 l	2,20
	0,5 l	3,50
Coca-Cola light ^{11) 12) 16)}	Flasche 0,2 l	2,20
	0,5 l	3,50
Coca-Cola zero ^{11) 12) 16)}	Flasche 0,2 l	2,20
Fanta ^{1) 3)}	Flasche 0,2 l	2,20
	0,5 l	3,50
Sprite ^{1) 3)}	Flasche 0,2 l	2,20
	0,5 l	3,50
Mezzo Mix ¹⁶⁾	Flasche 0,2 l	2,20
	0,5 l	3,50
Schweppes Bitter Lemon ^{1) 10)} , Tonic Water ¹⁰⁾ , Ginger Ale ¹⁾	0,2 l	2,40
Red Bull ¹⁷⁾	0,25 l	3,50
	Red Bull Sugarfree ¹⁷⁾	0,25 l 3,50
Granini Fruchtsäfte	0,2 l	2,30
	Apfel, Orange, Ananas,	0,5 l 4,60
	Maracuja, Grapefruit, Pfirsich,	
	Banane, Kirsch, Cranberry, Tomate,	
	Mango, KiBa	
Saftschorle	0,3 l	2,30
	0,5 l	3,60

Wellness-Drinks

		euro
Frisch gepresster O-Saft	0,20 l	3,40
Bionade	0,33 l	2,70
Holunder, Ingwer-Orange, Kräuter, Litschi		



Bios - 100% Bio mit Bioland-Siegel	0,33 l	2,90
Holunder-Traube, Red Apple, Lemon Grass, Orange-Ingwer		
Botanic Water belebend	0,5 l	3,20
Botanic Water beruhigend	0,5 l	3,20
Botanic Water harmonisierend	0,5 l	3,20



Offene Weine, weiss

		euro
PFALZ		
Riesling Q.b.A.	0,2 l	4,00
(Knöll & Vogel)	0,5 l	8,40
Schöne Säure, frisch und leicht		
Grauburgunder Q.b.A	0,2 l	4,20
(Julius Knöll)	0,5 l	8,80
Harmonisch trockener Wein mit kräftigen Aromen		
FRANKEN		
Bacchus	0,2 l	3,70
(Bürgerspital z. Hl. Geist)	0,5 l	7,80
Feinherber Qualitätswein mit exotischem Fruchtbouquet		
SÜDAFRIKA		
Chardonnay	0,2 l	4,60
(Mc Gregor Winery)	0,5 l	9,60
Trocken, leicht mit eleganter Frucht		
SPANIEN		
Vina Esmeralda DO	0,2 l	4,90
(Torres)	0,5 l	10,20
Hellgelbe, grünliche Reflexe und ein intensiv fruchtiges Aroma von Pfirsich, Honig und Jasmin		
ITALIEN / VENETIEN		
Pinot Grigio	0,2 l	3,50
(Serena)	0,5 l	7,30
Trockener Wein mit ausgewogener Frucht und angenehmer Säure		

Offene Weine, rosé

SÜDAFRIKA		
Cape Rosé	0,2 l	4,00
Fruchtig – leichter Rosé mit sommerlichen Aromen	0,5 l	8,40
Weinschorle	0,2 l	3,20
weiß, rot	0,5 l	6,80

Offene Weine, rot

		euro
PFALZ		
Dornfelder Q.b.A.	0,2 l	4,20
(Knöll & Vogel)	0,5 l	8,80
Kräftig, Aromen von schwarzer Johannisbeere und Kirsche		
AUSTRALIEN		
Shiraz-Cabernet Koonunga Hill	0,2 l	5,30
(Penfolds)	0,5 l	11,00
trocken, mit Aromen von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und einer weichen Tanninstruktur		
FRANKREICH		
Château Roc de Levraut Rouge	0,2 l	4,90
fruchtiges Bouquet mit Aromen von roten und schwarzen Beeren und zarter Vanille	0,5 l	10,20
KALIFORNIEN		
Zinfandel Culinary Collection	0,2 l	4,00
(Beringer)	0,5 l	8,40
Fruchtaromen von Pflaumen, Kirschen und Beeren mit einer feinen Pfeffernote		
ITALIEN / VENETIEN		
Merlot	0,2 l	3,70
(Serena)	0,5 l	7,70
Trockener und leichter Wein mit typischen Aromen von dunklen Beeren		



Rum

		euro
Bacardi Carta Blanca	2 cl	2,00
Bacardi 8 años	2 cl	3,00
Havana Club 3 años	2 cl	2,00
Havana Club 7 años	2 cl	3,00
Myers's Rum	2 cl	2,00
Ron Varadero 3 años	2 cl	2,00
Ron Varadero 5 años	2 cl	2,50
Captain Morgan Spiced Gold	2 cl	2,00

Tequila

Jose Cuervo Classico	2 cl	2,20
Jose Cuervo Especial	2 cl	2,20

Weinbrand, Brandy, Cognac

Asbach Uralt	2 cl	2,00
Osborne Veterano	2 cl	2,50
Carlos I	2 cl	3,50
Cardenal Mendoza	2 cl	4,50
Vecchia Romagna	2 cl	3,50
Remy Martin VSOP	2 cl	3,50
Otard VSOP	2 cl	4,00
Hennessy Fine	2 cl	3,50
Hennessy XO	2 cl	8,00

Whisky / Whiskey

		euro
Johnnie Walker Red Label	4 cl	4,00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	5,00
Johnnie Walker Blue Label	4 cl	16,50
Chivas Regal	4 cl	5,00
Jack Daniel's	4 cl	4,50
Jim Beam	4 cl	4,00
Tullamore Dew	4 cl	4,50
John Jameson	4 cl	5,00
Canadian Club	4 cl	4,50
Glenkinchie - Lowland, 10 Years	4 cl	8,50
Talisker - Skye, 10 Years	4 cl	8,50
Glenfiddich - Speyside, 12 Years	4 cl	5,50
Cragganmore - Speyside, 12 Years	4 cl	8,50
Oban - West Highland, 14 Years	4 cl	9,50
Scapa - Orkney, 14 Years	4 cl	9,50
Dalwhinnie - Highland, 15 Years	4 cl	9,50
Lagavulin - Islay, 16 Years	4 cl	10,50
Caol Ila - Islay, 18 Years	4 cl	12,50

Vermouth

Martini Bianco	5 cl	3,50
Martini Rosé	5 cl	3,50
Martini Rosso	5 cl	3,50
Martini D'Oro	5 cl	3,50
Noilly Prat	5 cl	3,50

Sherry

Sherry Dry	5 cl	3,50
Sherry Medium	5 cl	3,50
Sherry Cream	5 cl	3,50



Shooters

Alle Shooter als 2 cl

	euro
B 52	2,50
Kahlua, Baileys, Rum 73%	
Orgasmus	2,00
Sambuca, Baileys	
Hausgemachter Shooter des Tages	1,50

Longdrinks

Alle Longdrinks mit 4 cl Spirituose

Smirnoff Vodka Lemon	5,50
Smirnoff Vodka Orange	5,50
Smirnoff Vodka Cranberry	5,50
Smirnoff Vodka Red Bull	6,50
Gordon's Gin Tonic	5,50
Bacardi Coca-Cola	5,50
Havana Club 3 años Coca-Cola	5,50
Havana Club 7 años Coca-Cola	6,50
Pernod Coca-Cola	5,50
Campari Orange	5,50
Campari Soda	5,50
Likör 43 mit Milch	5,50
Malibu Kirsch	5,50
Jim Beam Coca-Cola	5,50
Johnnie Walker Red Label Coca-Cola	5,50
Jack Daniel's Coca-Cola	6,00
Southern Comfort Ginger Ale	5,50

Weitere Longdrinks auf Anfrage

Diverse Spirituosen

Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	2,50
Calvados Gilbert	2 cl	2,30
Pernod	2 cl	2,20
Pernod Absinth	4 cl	5,50

Classic Cocktails

	euro
Martini Cocktail	6,50
Gin, Noilly Prat, Olive	
Manhattan	6,50
Canadian Club, Martini Rosso, Angostura, Cocktailkirsche	
Cosmopolitan	6,50
Vodka, Triple Sec, Cranberry, frisch gepresster Limettensaft	
White Russian	6,50
Vodka, Kahlua, Sahne	
Daiquiri	6,50
Weißer Rum, Limette, Zucker	
Strawberry Daiquiri	6,90
Weißer Rum, Zitrone, Zucker, Erdbeerpüree	
Strawberry Margarita	6,90
Weißer Tequila, Triple Sec, Zitrone, Erdbeerpüree	
Daiquiris und Margaritas sind auch als Frozen erhältlich.	
Whiskey Sour	6,50
Bourbon, Scotch oder Canadian Club, Zitrone, Orange, Zucker	
Gin Fizz	6,50
Gin, Zitrone, Zucker, Soda	
Pina Colada	6,90
Weißer Rum, Ananas, Kokosnuss-Crème, Sahne	
Mojito - Hemmingway	6,50
Minze, Havana Club, Limejuice, Zucker, Soda	
Swimming Pool	7,50
Vodka, weißer Rum, Blue Curacao, Ananas, Kokosnuss-Crème, Sahne	

Fancy Cocktails

	euro		euro
Flying Kangaroo Weißer Rum, Vodka, Galliano, Ananas, Orange, Kokosnuss-Crème, Sahne	7,50	Strawberry Colada Weißer Rum, Ananas, Kokosnuss-Crème, Sahne, Erdbeerpüree	7,50
Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker	6,50	Water Melon Man Vodka, Wassermelonenlikör, Orange, Zitrone, Grenadine	6,90
Mojito Havana Club 3 años, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	6,50	Ballerina Gin, Zitrone, Erdbeersirup, Ginger Ale	6,50
Cuba Libre Havana Club 3 años, Limette, Coca-Cola	6,50	Touchdown Vodka, Apricot Brandy, Zitrone, Maracuja, Grenadine	7,50
Sex On The Beach Vodka, Pfirsichlikör, Orange, Ananas, Cranberrysirup	6,90	Kentucky Lemonade Jim Beam, Ginger Ale, Lime, Sprite	6,50
Mai Tai Weißer, brauner und 73% iger Rum, Ananas, Mandelsirup, Zitrone	7,90	Painkiller Pusser's Rum, Ananas, Orange, Kokosnuß – Creme, Muskat	6,90
Long Island Ice Tea Weißer Rum, Vodka, Gin, weißer Tequila, Triple Sec, Zitrone, Coca-Cola	7,90	Fresh Luv Gin, Aperol, Triple Sec, Zitrone, Grapefruit, Ananas	7,90
Zombie Weißer, brauner und 73%iger Rum, Apricot Brandy, Zitrone, Orange, Ananas, Grenadine	7,90	Baileys Colada Rum, Baileys, Sahne, Kokosnuss-Crème, Ananas, Maracuja	7,50
		Caramel Passion Caramel Baileys, Creme de Cacao weiß, Maracuja, Milch	6,50
		Sweet Luv Vodka, Mango, Maracuja, Zitrone, Vanillesirup	7,90
		Nutty Cream Frangelico, Baileys, Sahne	6,50
		Luv Dekadenz Champagner, Red Bull	14,50



Alkoholfreie Cocktails

	euro
Sweety Maracuja, Kokosnuss-Crème, Sahne	5,50
Kid Creole Ananas, Kokosnuss-Crème, Sahne, Erdbeerpüree	5,50
Green Day Ananas, Maracuja, Zitronensaft, Blue Curaçao alkoholfrei	5,50
Eye of the Tiger Maracuja, Orange, Mangosirup, Zitronensaft	5,50
Ipanema Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	5,50
Mint Hit Limette, frische Minze, Rohrzucker, Ginger Ale	5,50
Fruit Punch verschiedene frische Früchte, Orange, Ananas, Zitronensaft, Lime Juice	5,90
Passionata Maracuja, Grenadine, Limette, Soda	5,90
Sun Shine Reggae Maracuja, Ananas, Orange, Zitrone, Mangosirup	5,90

Weitere alkoholfreie Cocktails auf Anfrage.

Liebe Gäste!
Die Zubereitung unserer Speisen und Getränke erfolgt mit größter Sorgfalt.
Gemäß den gesetzlichen Vorgaben sind alle Produkte, die Zusatzstoffe
enthalten, entsprechend ausgezeichnet.

¹⁾ mit Farbstoff; ²⁾ mit Konservierungsstoffen; ³⁾ mit Antioxidationsmitteln;
⁴⁾ mit Geschmacksverstärker; ⁵⁾ geschwefelt; ⁶⁾ geschwärzt; ⁷⁾ mit Phosphat;
⁸⁾ Milcheiweiß; ⁹⁾ koffeinhaltig; ¹⁰⁾ chininhaltig; ¹¹⁾ mit Süßungsmittel; ¹²⁾ enthält
eine Phenylalinquelle; ¹³⁾ gewachst; ¹⁴⁾ mit Taurin; ¹⁵⁾ mit Nitritpökelsalz;
¹⁶⁾ enthält 1) 3) 9); ¹⁷⁾ enthält 1) 2) 3) 9) 10) 12) 13) 14)



Starters

	euro		euro
1 Carpaccio from fresh beef marinated with a Dijon mustard dressing and white truffle oil, served with rucola lettuce and grated parmesan cheese	10,50	13 Small mixed salad *	4,50
2 Vitello Tonnato slices of pink veal with a tuna fish sauce, capers and rucola	9,90	14 Large mixed salad *	6,50
3 Pizza „Luv“ small homemade pizza with cherry tomatoes, onions, mozzarella, herbs, crème fraiche and homemade gravad lax	7,50	15 Luv vitality salad large mixed salad with fresh melon, banana, pineapple ,and sweet chilli sauce *	7,90
4 ½ Fresh Canadian lobster grilled on lava stone with cocktail sauce and garlic baguette	16,50	16 Luv American salad large mixed salad with bacon, mushrooms, onions, chilli croutons and parmesan cheese *	7,90
5 Fresh north sea prawns in a vegetable-herb vinaigrette with aioli and fresh baguette	11,50	Choose a side order for your salad:	
6 6 grilled scampi with 3 sauces (Aioli, mango-chili and cocktail) served in a hot pan with garlic baguette	14,50	* Grilled turkey stripes	+ 3,20
		* Grilled scampi (6)	+ 3,90
		* Grilled beef stripes	+ 3,70
		* Grilled salmon filet (120g)	+ 4,50
		Please choose your dressing: Balsamico, Caesars, Cocktail or Yoghurt	

Soups

7 Bouillabaisse (tomato - fish - soup) with plenty of seafood, aioli und croûtons	6,90
8 Cream of spinach soup with roasted pine nuts, cherry tomatoes and parmesan cheese	5,90
9 North sea prawn soup served with tarragon cream and cognac	7,90

Salads

10 Luv Ceasar's salad romaine lettuce with bacon, olives, parmesan and roasted cashew nuts*	8,50
11 Luv Special salad rucola lettuce with roasted pumpkin seeds, tomatoes and fresh parmesan cheese *	7,90
12 Luv spinach salad fresh young leaf spinach with cherry tomatoes, roasted pine nuts, and grated sheep cheese *	8,50

Pasta

Choose between spaghetti and penne.

17 Pasta Pesto with fresh basil pesto, cherry tomatoes fresh chilli and roasted garlic *	8,50
18 Pasta Special curry cream sauce with fried bell pepper, onions, sweet corn, cherry tomatoes and mushrooms *	7,50
19 Pasta Rucola in a fruity tomato sauce, with cherry tomatoes, pine nuts, garlic, rucola and parmesan cheese *	8,50
20 Pasta Saigon with fresh, crisp asian vegetables, ginger, bean sprouts and a spicy Asian sauce *	7,90
21 Pasta Formaggio in a gorgonzola sauce with cherry tomatoes and roasted pine nuts *	7,50
22 Homemade bread dumplings (vegetarian) with fried mushrooms and chive cream sauce *	5,90
Choose a side order for your pasta:	
* Grilled turkey stripes	+ 3,20
* Grilled scampi (6)	+ 3,90
* Grilled beef stripes	+ 3,70
* Grilled salmon filet (120g)	+ 4,50

Main course

	euro
23 Medaillons of porc filet wrapped in bacon, juicily grilled, with green asparagus, parmesan potatoes, and a rosemary sauce	17,50
24 Pirates pan two medaillons of porc and a beef filet medallion grilled on lava stone with fried potatoes, fresh vegetables and sauce béarnaise, served in a hot pan	18,50
25 Roastbeef-Burger Luv Italian herb-bread with grilled slices of roast beef, parma ham, tomatoes, mozzarella cheese and rucola	17,90
26 Man's steak 300g rump steak freshly grilled on lavastone with café de Paris herb butter, grilled tomatoe and a baked potato with sour cream	23,50
27 Juicy pink grilled beef filet "Strindberg" with an onion mustard crust, fresh green beans, parmesan potatoes and a port wine sauce	25,90
28 Original Wiener Schnitzel made from veal with homemade potatoe - cucumber salad	14,90
29 Big Texas burger made with grilled beef, cheese, bacon, jalapeños, tomato, pickle, onion, salad, served with french fries	8,90
30 Kanzlerschnitzel large homemade "curry wurst" sausage served with french fries	7,90
31 Crisp pan fried pike perch served with fresh green asparagus, pickled cherry tomatoes, balsamico onions, buttered potatoes and lemon hollandaise	18,50
32 Fine fish Luv filet of pike perch, salmon, monkfish with grilled scampi, served with fresh seasonal vegetables butter potatoes and two sauces, served in a hot pan	18,90
33 Sea bass whole grilled sea bass, stuffed with herbs, glazed with lime-chilli oil and sea salt, served with rosemary potatoes and rucola	19,90

Hearty pan fried potato dishes

	euro
34 Cold slices of pink roast beef with homemade remoulade sauce and panfried potatoes	9,90
35 Homemade "Sauerfleisch" (cold salted pork in jelly) with homemade remoulade sauce and pan fried potatoes	8,90
36 Panfish fried filets of fish with leaf spinach, pommery mustard sauce and fried potatoes	12,90
37 Large pork schnitzel with pan fried potatoes served with either * gherkin and fried egg * or with homemade bell pepper sauce * or with homemade mushroom sauce	11,90
38 Matjes „Hausfrauen Art“ 3 filets of marinated herring (cold) with an apple, onion and gherkin sauce, served with pan fried potatoes	9,90

Dessert and cheese

39 Chocolate tiramisu with mango-banana salad	6,90
40 Apple pancake with homemade cinnamon ice cream	6,50
41 Thin pancake (crêpes) filled with mixed berries and served with white chocolate ice cream	6,50
42 Crème Brûlée garnished with fresh fruits	5,90
43 Small cheese plate garnished with grapes and nuts, served with baguette	6,90

Frühstück

Samstag und Sonntag ab 10 Uhr (bitte vorab reservieren)

Croissantfrühstück

Zwei ofenfrische Croissants mit Butter, Honig, Marmelade und einem Cappuccino

euro

6,00



Vitalfrühstück

Joghurt mit frischem Obst, Müsli mit zwei Fitnessbrötchen, Marmelade, Butter und ein Glas frisch gepresster Orangensaft und ein Glas Tee nach Wahl

7,50



Hanseatenfrühstück

Ofenfrische Brötchen, Marmelade, Honig, gemischter Aufschnitt, Käse, frisches Obst, ein Glas frisch gepresster Orangensaft und Kaffee satt

8,50



Großes Proseccofrühstück

(ab 2 Personen)

Ofenfrische Brötchen, Croissant, Käse, gemischter Aufschnitt, Rührei, gebratener Speck, Nürnberger Rostbratwürste, Honig, Marmelade, Fruchtjoghurt, frisches Obst, Müsli, ein Glas frisch gepresster Orangensaft, Kaffee satt und ein Glas Prosecco

pro Person

12,50



Mittagstisch

Montags-Freitags von 11-15 Uhr außer Feiertags

Alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet von €2,90 - €8,50.

Süßes

Genießen Sie auch gerne unser reichhaltiges Torten- und Kuchenangebot, welches wir täglich von 15 - 18 Uhr für Sie bereit halten.

Luv Coffee Time

Montag – Freitag bis 15 Uhr. Jede Tasse Kaffee, Tee oder Espresso für nur 1 Euro.

Organisation

Wir organisieren mit Ihnen und für Sie auch Feste, Familienfeiern, geschäftliche Ereignisse, Präsentationen, Konferenzen, Buffets, etc. Unseren Ausser-Haus-Service, sowie Catering für Gesellschaften dürfen Sie natürlich auch gerne in Anspruch nehmen.

Denken Sie bitte an eine rechtzeitige Reservierung für Ihre Weihnachtsfeier. Ob im privaten Kreise der Familie oder als Weihnachtsfeier Ihres Betriebes, wir beraten Sie gerne und machen Ihnen Vorschläge für Menüs und Buffets.



REG.  TM.

BECK'S