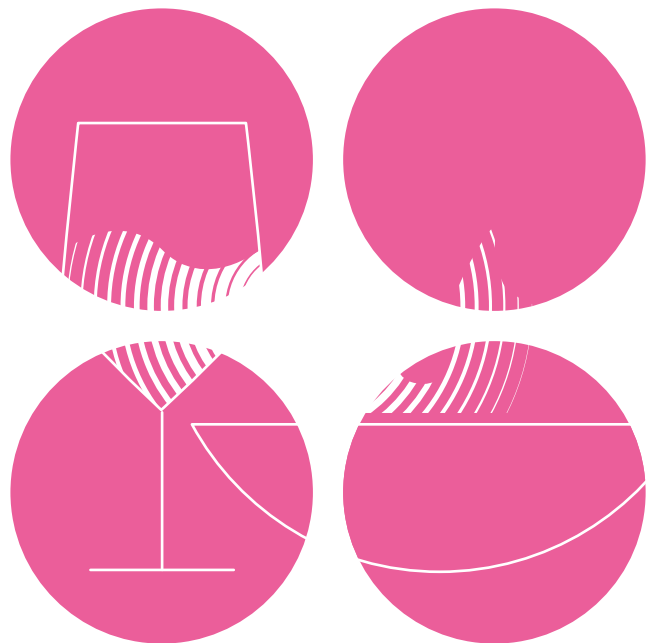


GASTFREUND SCHAFT

KREATIVES
HANDWERK

BEGEIS TERUNG



DER **LOKSCHUPPEN** MARBURG



MEETING POINT CREATIVE HUB **SOULFOOD** EVENT SPACE DREAM PLACE



EIN AREAL – UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN

Der LOKSCHUPPEN, das historische Industriedenkmal im Herzen Marburgs, wurde wiederbelebt und transformiert. Aus einem historischen Gebäude mit besonderem Spirit ist ein ikonischer Ort voller Visionen und Möglichkeiten geworden.

MEINE VISION

Den Ort, an dem einst Lokomotiven aus nah und fern gewartet und über die Drehscheibe wieder auf die Reise geschickt wurden, zu einem lebendigen Treffpunkt für Menschen zu machen.

DER LOKSCHUPPEN HEUTE

Entstanden ist eine spannende Symbiose aus Alt und Neu. Inspirierende Wohlfühl-Atmosphäre trifft auf vielfältige Möglichkeiten: Events, Gastronomie, Coworking, Gründer-Hub und Hotellerie verschmelzen zu einem einzigartigen Gesamterlebnis.

Tauche ein in ein dynamisches Lifestyle-Areal, an dem Kultur erlebbar wird, Kreativität fließt, Genuss zelebriert und Erholung erlebt wird.

Gunter Schneider, Geschäftsführer & Inhaber

HERZLICH WILLKOMMEN IM **PASSIOPETUA**

Im PASSIOPETUA kommen wir zusammen,
um gutes Essen mit Begeisterung und
Leidenschaft zu teilen – und zu genießen.

Kulinarik und lebendige Atmosphäre entstehen bei uns
am Grill und in der offenen Küche.

Wir setzen auf einen bewussten Mix aus nah und fern,
mit Fokus auf regionalen Produkten.

Wir sind begeistert von neuen Wegen – davon, Dinge auszuprobieren,
zu entdecken und unsere Entdeckungen zu teilen.

Kochen ist bunt und vielfältig:

Viele Menschen, viele Geschmäcker, viele Farben.

Wir lassen uns von den unterschiedlichsten Küchen der Welt inspirieren –
unorthodox, kreativ und oft mit einem Augenzwinkern.

So entstehen spannende Kombinationen und
Geschmackserlebnisse, die Freude machen und gut tun.

Mit viel Liebe und
leidenschaftlichem Handwerk
gestalten wir Genussmomente,
die bleiben.

GASTGEBER

Gunter Schneider

CLUSTER GENERAL MANAGER

Nils Führlinger

KÜCHENLEITUNG

Marius Hake

 **PASSIOPETUA**
RESTAURANT

HERBST SPECIALS



VORSPEISEN

GEBEIZTER
SAIBLING 19,50 €
Rote & gelbe Bete | Gurke | Wasabi

HAUPTGÄNGE

KÄSESPÄTZLE  24,50 €
Kürbispalten | Schmorzwiebeln | Kernöl

HOKKAIDO
KÜRBISRAGOUT   14,50 €
Humus | Safranschaum | Maischips
Unser Hokkaido-Kürbisragout bringt mit Humus, Safranschaum und knusprigen Maischips wärmende Aromen direkt zu euch. Perfekt für gemütliche Genussmomente.

KALBSTAFELSPITZ 26,50 €
Meerrettich Sauce | Schnittlauchpüree |
kleiner Feldsalat | Schmand-Dressing

GÄNSEBRUST UND KEULE
ODER ROSA GEBRATENE
ENTENBRUST

Rotkohl | Grünkohl | Thüringer Klöße
mit Gans 38,50 €
mit Ente 36,50 €

REHRÜCKEN 41,50 €
Kräuterkruste | Briocheknödel |
Spitzkraut | Kirsche

DESSERT

KAISERSCHMARRN 12,50 €
Marillenröster | Schmand Eis
Fluffiger Kaiserschmarrn, begleitet
von aromatischem Marillenröster und
samtigem Schmand-Eis. Ein zeitloser
Klassiker.



Vegetarische Gerichte.



Vegane Gerichte ausschließlich
aus Pflanzen zubereitet.



Für Allergene und glutenfreie
Speisen wende dich bitte an
unser Servicepersonal.

UNSER 4-GANG MENU

THUNFISCHTATAR

Avocado | Koriander | Sojasauce



PARMESAN AGNOLOTTI

Blattspinat | Parmesanschaum |
Gebeiztes Eigelb



GEGRILLTES RINDERFILET 150G

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

oder

GEBRATENER LOUP DE MER

Sonnenweizen-Risotto | Lauwarmer
Romana-Tomatensalat | Parmesanschaum



GEWÜRZ CRÈME BRÛLÉE

Buttercrumble | Rahmeis

85,00 €

UNSER 4-GANG MENU VEGAN

KONFIERTER
SELLERIE

Quitte | Walnuss | Salzzitrone



KÜRBISCREMESUPPE

Kürbiskerne | Kernöl



KICHERERBSEN-FALAFEL

Linsenrisotto | Wilder Blumenkohl |
Curryschaum



CHEESECAKE

Bratapfelkern | Bratapfelsorbet

65,00 €



AUF WUNSCH:
UNSERE WEINBEGLEITUNG

Passende Weine zu jedem Gang, sorgfältig
ausgewählt, um das Menü perfekt zu ergänzen.

29,00 € P.P.

 **PASSIOPETUA**
RESTAURANT

VOR SPEISEN

PICCANDOU 7,50 €

Kressesalat | Kernöl | Kürbisschlaufen |
Knäckebrot

THUNFISCHTATAR 21,50 €

Avocado | Koriander | Sojasauce

GEGRILLTE
GLUTGARNELEN 22,00 €

Aus dem Glutofen | Mediterrane
Kräuter | Chili | Olivenöl

Brutzelnd aus der Gusspfanne –
bei 600 Grad im Glutofen gegart und
direkt heiß auf den Tisch serviert.

KONFIERTER
SELLERIE   18,50 €

Quitte | Walnuss | Salzzitrone

SUPPE

KASPRESS-
KNÖDELSUPPE 12,50 €

Consommé | Wurzelgemüse |
Schnittlauch

KÜRBIS-
CREMESUPPE   11,50 €

Kürbiskerne | Kernöl



SALATE

LOK-SALAT  13,50 €

Gemüse | Avocado | Granola |
Passionsfrucht

CAESAR SALAD 15,00 €

Romanasalat | Parmesan | Croûtons |
Bacon

+ Glutgemüse   4,50 €

+ Glutkäse  5,00 €

+ Spice-Huhn 7,00 €

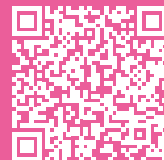
DER CAESAR, DER KEIN KAISER WAR

Trotz seines königlichen Namens hat der Caesar Salad nichts mit Julius Caesar zu tun – sondern wurde 1924 in Mexiko vom italienischen Koch Caesar Cardini erfunden. Heute ein echter Klassiker mit Kultstatus!

ALLERGENE

EINE VOLLSTÄNDIGE
AUFLISTUNG DER
ENTHALTENEN
ALLERGENE FINDEST
DU UNTER
DEM LINK IM
QR-CODE.

SCAN
ME!



Vegetarische Gerichte.



Vegane Gerichte ausschließlich
aus Pflanzen zubereitet.



Für Allergene und glutenfreie
Speisen wende dich bitte an unser
Servicepersonal.

HAUPT SPEISEN

COQ AU VIN 30,00 €

Ofengemüse | Kartoffelpüree

„Coq au Vin“ bedeutet ganz einfach „Hahn im Wein“ - ein französischer Klassiker, der Zeit und Leidenschaft braucht.

WIENER
SCHNITZEL 29,50 €

Kalb | Kartoffel-Gurkensalat | Petersilie | Preiselbeeren

GEBRATENER
LOUP DE MER 31,00 €

Sonnenweizen-Risotto |
Lauwarmer Romana-Tomatensalat |
Parmesanschaum

LOK BURGER 29,50 €

Brie | Preiselbeeren | Feldsalat |
Zwiebelmarmelade

ZÜRCHER
GESCHNETZTES 31,50 €

Kalb | Berner Rösti | Schmandsalat

Ein Schweizer Traditionsgericht – seit über 100 Jahren ein Klassiker der Zürcher Küche.

PARMESAN
AGNOLOTTI  28,50 €

Blattspinat | Parmesanschaum |
Gebeiztes Eigelb

KICHERERBSEN-
FALAFEL   28,50 €

Linsenrisotto | Wilder Blumenkohl |
Curryschaum



Für eine passende
Weinbegleitung sprich
gerne unser Team an.



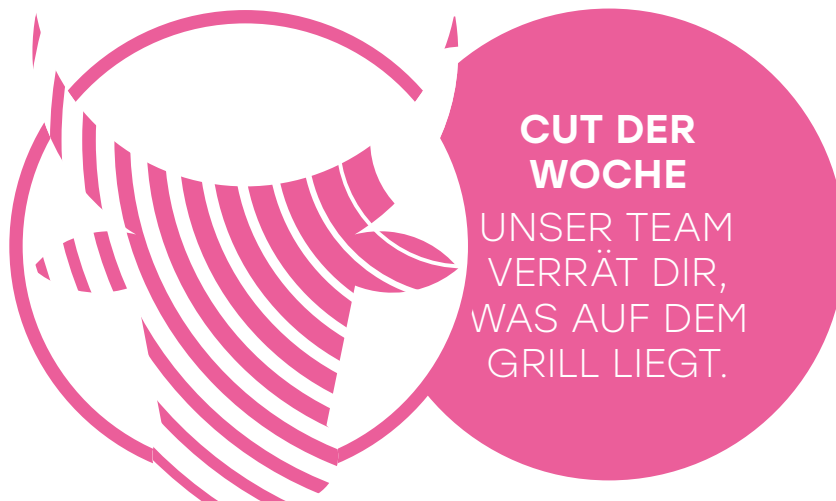
Vegetarische Gerichte.



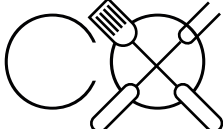
Vegane Gerichte ausschließlich
aus Pflanzen zubereitet.



Für Allergene und glutenfreie
Speisen wende dich bitte an unser
Servicepersonal.



STEAK &



STEAKS

RUMPSTEAK

200 g 28,00 €

300 g 40,00 €

THUNFISCHSTEAK

170 g 25,00 €

FILET VOM RIND

200 g 38,00 €

BBQ CHICKEN 25,00 €

SAUCEN

Zu jedem Steak servieren wir eine Sauce deiner Wahl; jede weitere:

+ TERIYAKI 4,00 €

+ CAFÉ DE PARIS
BUTTER 3,00 €

+ JUS 3,00 €

BEILAGEN

+ SÜSSKARTOFFEL-
WEDGES 5,00 €

+ ROSMARIN-
KARTOFFELN 5,00 €

+ OFENKARTOFFEL
MIT SAUERCREME 5,00 €

+ GRILLGEMÜSE 4,50 €

+ SPECKBOHNEN 5,50 €

+ BABY BROKKOLI 5,50 €

+ KLEINER LOK SALAT 7,00 €

+ KLEINER CAESAR 8,00 €

+ RIESENGARNELE 5,00 €

PIZZA

LOKSCHUPPEN 20,50 €

Parma-Schinken | Burrata | Tomaten-
Confit | Fior di Latte | Rucola | Parmesan

TONNO 16,00 €

Thunfisch | Fior di Latte | Paprika |
Cipolline | Basilikum-Pesto

4 FORMAGGI  16,00 €

Fior di Latte | Gorgonzola | Scamorza |
Parmesan | Rosmarin-Honig

PICCANTE 17,00 €

Spianata Calabrese | Spitzpaprika |
Fior di Latte | Scamorza

SAHARA 18,00 €

Feta | Grüne Pepperoni | Sucuk |
Zwiebeln | Tomatensauce | Fior di Latte

MARGHERITA  12,00 €

Büffelmozzarella | Basilikum |
Natives Olivenöl

IL GOLFO 17,50 €

Sardellen | Kapern | Thunfisch |
Tomatensauce | Fior di Latte



NONNO 15,00 €

Fior di Latte | Salami Milano | Gorgonzola

PICASSO 17,50 €

Crème Fraîche | Lachs | Rote Bete |
Feta | Blüten | Fior di Latte

GUSTO 19,50 €

Crema Tartufo | Pancetta | Grüner
Spargel | Spiegelei | Fior di Latte

CAPRICCIO 17,00 €

Champignon | Artischocke | Schinken |
Olive | Fior di Latte

ORTOLANA   15,50 €

Aubergine | Paprika | Zucchini |
Basilikum | Knoblauch | Veganer
Mozzarella



NACH SPEISEN

KAISERSCHMARRN 12,50 €
Kirschröster | Schmandeis

GEWÜRZ
CRÈME BRÛLÉE 12,50 €
Buttercrumble | Rahmeis

CHEESECAKE   12,50 €
Bratapfelkern | Bratapfelsorbet

MOELLEUX
AU CHOCOLAT 14,50 €
Valrhona Schokolade |
Erdnuss-Toffee | Karamell

Warmer Schokoladenkuchen mit
flüssigem Kern – unser Schokotraum
mit Valrhona, Karamell und einem
Hauch Erdnuss.
(ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)

FÜR
ALLE,
DIE
GUTES
ESSEN
UND
TRINKEN
LIEBEN.

KINDER KARTE

LOK-SPAGHETTI

MIT

OLIVENÖL  	6,50 €
BUTTER 	6,50 €
TOMATENSAUCE 	7,50 €
KÄSE & ERBSEN 	7,50 €

KARTOFFELSTAMPF

MIT

WIENER SCHNITZEL & ERBSEN-GEMÜSE	9,50 €
KNUSPERFISCH & KAROTTEN-GEMÜSE	11,00 €

KINDER PIZZA

MARGHERITA	7,00 €
------------	--------

MALSPASS FÜR UNSERE KLEINEN KÜNSTLER

DAMIT DIE WARTEZEIT
NICHT ZU LANGE WIRD,
HABEN WIR ETWAS
VORBEREITET.
FRAG EINFACH
UNSER TEAM!

KINDER DESSERTS

KIDS EIS 	4,00 €
verschiedene Sorten nach Wahl	



Vegetarische Gerichte.



Vegane Gerichte ausschließlich
aus Pflanzen zubereitet.



Für Allergene und glutenfreie
Speisen wende dich bitte an unser
Servicepersonal.

FÜR ALLE, DIE DAS BRUNCHEN LIEBEN.

Jeden ersten Sonntag im Monat von 10 bis 14 Uhr erwartet dich ein vielfältiges Buffet – herzhaft, süß und einfach lecker.

Lass dich an unseren Live Cooking Stationen von unseren Köchen kulinarisch verwöhnen und genieße einen entspannten Start in den Sonntag.

UNSER SONNTAGS BRUNCH

IM PASSIOPETUA UND INNOCOU

UNSER ANGEBOT UMFAST

- Viele leckere Frühstücksoptionen
- Ei-erlei – verschiedene Eierspeisen zur Auswahl
- Leckere Pancakes für die Kleinen und Großen
- Mittagsgerichte vom Grill und für Kids
- „Sweet End“ Dessert Buffet

Neben einer Filter Coffee Flat sind ein Heißgetränk deiner Wahl – z.B. unser selbst gerösteter INNOCOU Coffee – und ein O-Saft inklusive.



ZUR
TERMINÜBERSICHT
UND BUCHUNG
GEHT ES HIER!

LOKSCHUPPEN FEELING ZU HAUSE

INNOCOUP COFFEE

Guter Kaffee geht immer: zum Frühstück, zum Kuchen oder nach einem guten Essen.

Lass dich vom Duft unserer frischen Kaffeebohnen verzaubern, die wir direkt im Café rösten. Genieße die Atmosphäre, lass die Seele baumeln und tanke Energie.

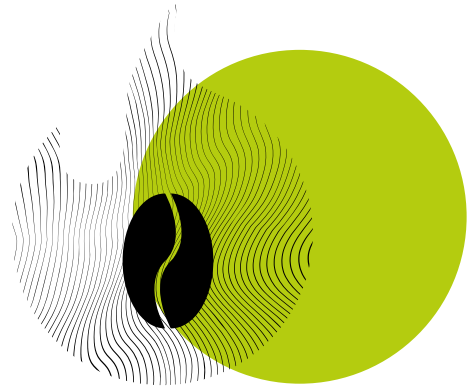
UNSEREN INNOCOUP COFFEE KANNST DU AUCH HIER KAUFEN:

FILTERKAFFEE

250g / 500g / 1000g 9,00 € / 16,50 € / 32,00 €

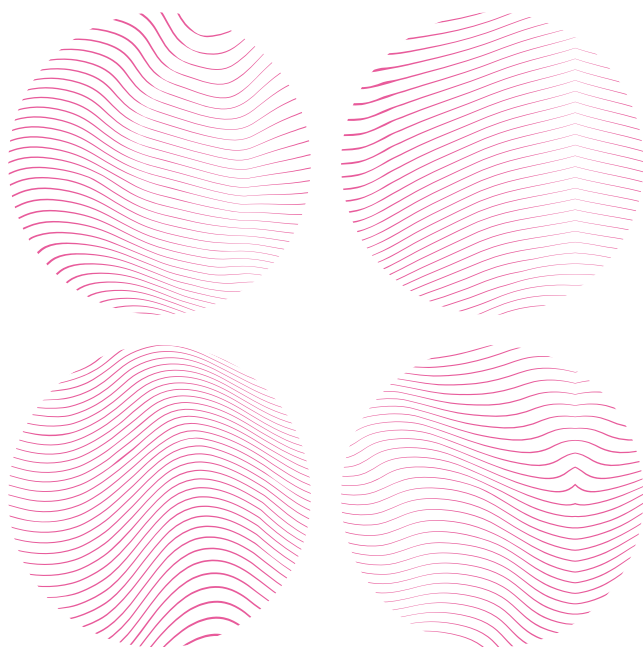
ESPRESSO

250g / 500g / 1000g 8,00 € / 15,00 € / 28,00 €



**FRÜHSTÜCKS-
BUFFET IM
INNOCOUP**

JEDEN
SAMSTAG &
SONNTAG
VON
9 – 12 UHR

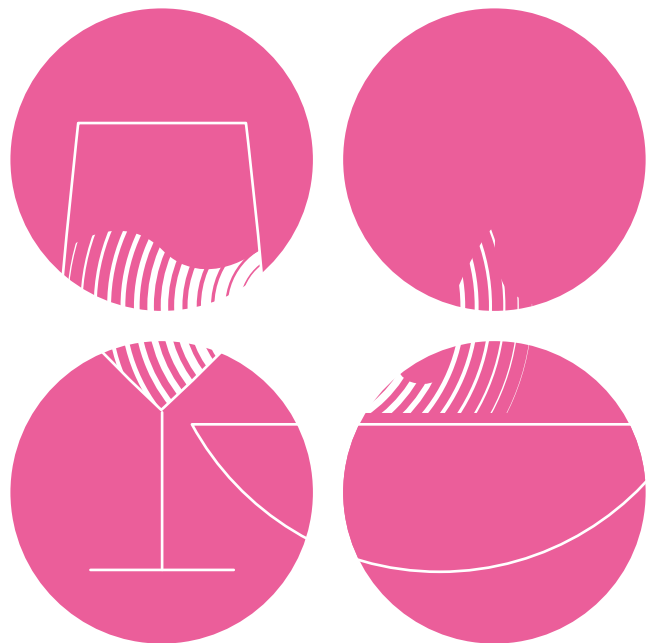


HOSPITALITY

CREATIVE

HANDCRAFT

EXCITEMENT



LOKSCHUPPEN MARBURG



FOR ALL THOSE WHO LOVE BRUNCH.

Every first Sunday of the month from 10 a.m. to 2 p.m., a varied buffet awaits you - hearty, sweet and simply delicious.

Let our chefs spoil you with culinary delights at our live cooking stations and enjoy a relaxed start to your Sunday.

OUR SUNDAY BRUNCH

AT PASSIOPETUA AND INNOCOUCO

OUR OFFER INCLUDES

- Many delicious breakfast options
- Egg-cellent – a variety of egg dishes to choose from
- Delicious pancakes for young and old
- Lunch dishes from the grill and for kids
- “Sweet End” dessert buffet

In addition to filter coffee (unlimited), a hot drink of your choice – e.g. our home-roasted INNOCOUCO coffee – and an orange juice are included.



THIS WAY
TO THE
DATES AND
RESERVATION!

WELCOME TO **PASSIOPETUA**

At Passiopetua, we come together
to share good food with enthusiasm and
passion - and to enjoy it.

We create culinary delights and a lively atmosphere
at the grill and in the open kitchen.

We rely on a conscious mix of local and faraway ingredients,
with a focus on regional products.

We are enthusiastic about new ways – about trying things out,
discovering and sharing our discoveries.

Cooking is colorful and diverse:
many people, many tastes, many colors.

We are inspired by the most diverse cuisines in the world –
unorthodox, creative and often with a wink.

This results in exciting combinations and taste experiences
that are fun and good for you.

With a lot of love and passionate craftsmanship
we create moments of pleasure that last.

Host

Gunter Schneider

**Cluster General
Manager**

Nils Führlinger

Chef de Cuisine

Marius Hake

 **PASSIOPETUA**
RESTAURANT

AUTUMN SPECIALS



STARTERS

CURED
ARCTIC CHAR €19.50
Red & yellow beetroot | Cucumber |
Wasabi

MAINCOURSES

CHEESE SPAETZLE  €24.50
Pumpkin wedges | Caramelized onions |
Pumpkin seed oil

HOKKAIDO PUMPKIN
RAGOUT   €14.50
Hummus | Saffron foam | Corn chips
Our Hokkaido pumpkin ragout combines
warming flavors with hummus, saffron
foam, and crunchy corn chips – perfect
for cozy moments of indulgence.

VEAL TAFELSPITZ €26.50
Horseradish sauce | Chive purée | Lamb's
lettuce | Sour cream dressing

GOOSE BREAST AND LEG
OR PINK ROASTED DUCK
BREAST

Red cabbage | Kale | Thuringian dumplings
With Goose €38.50
With Duck €36.50

VENISON LOIN €41.50
Herb crust | Brioche dumplings | Pointed
cabbage | Cherry

DESSERT

KAISERSCHMARRN €12.50
Plum compote | Sourcream ice cream
Fluffy Kaiserschmarrn, served with
aromatic roasted apricots and velvety
sour cream ice cream. A timeless
classic..

OUR 4-COURSE MENU

TUNA TARTARE

Avocado | Coriander | Soy sauce



PARMESAN AGNOLOTTI

Spinach | Parmesan foam | Cured egg yolk



GRILLED BEEF TENDERLOIN 150G

Grilled vegetables | Rosemary potatoes

or

PAN-SEARED SEA BASS

Sun wheat risotto | Warm Roma tomato salad |
Parmesan espuma



SPICED CRÈME BRÛLÉE

Butter crumble | Cream ice cream

€85.00

OUR 4-COURSE MENU VEGAN

CONFIT CELERIAC

Quince | Walnut | Preserved Lemon



PUMPKIN CREAM SOUP

Pumpkin seeds | Pumpkin seed oil



CHICKPEA FALAFEL

Lentil risotto | Wild cauliflower |
Curry foam



CHEESECAKE

Baked apple filling | Baked apple sorbet

€65.00



ON REQUEST: **OUR WINE ACCOMPANIMENT**

Matching wines to each course, carefully selected
to make the perfectly complement the menu.

€29.00 P.P.

STARTERS

PICCANDOU €7.50

Cress Salad | Pumpkin Seed Oil | Pumpkin | Ribbons | Crispbread

TUNA TARTARE €21.00

Avocado | Coriander | Soy sauce

CHARCOAL GRILLED PRAWNS €22.00

From our oven | Mediterranean herbs | Chili | Olive oil

Sizzling out of the cast iron pan – cooked at 600 degrees in the glowing oven and served hot straight to the table.

CONFIT CELERIAC   €18.50

Quince | Walnut | Preserved Lemon

SOUP

CHEESE DUMPLING SOUP €12.50

Consommé | Root vegetables | Chives

PUMPKIN CREAM SOUP   €11.50

Pumpkin seeds | Pumpkin seed oil



SALADS

LOK-SALAD  €13.50

Vegetables | Avocado |
Granola | Passionfruit

CAESAR SALAD €15.00

Romaine salad | Parmesan cheese |
Croutons | Bacon

+ Glut vegetables   €4.50

+ Glut cheese  €5.00

+ Spicy chicken €7.00

THE CAESAR

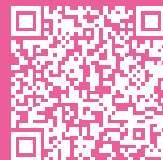
WHO WASN'T AN EMPEROR

Despite its royal name, the Caesar Salad has nothing to do with Julius Caesar – it was invented in 1924 in Mexico by Italian chef Caesar Cardini. Today, it is a true classic with cult status!

ALLERGENS

A COMPLETE LIST
OF THE ALLERGENS
CONTAINED CAN BE
FOUND UNDER
THE LINK IN
THE QR CODE.

SCAN
ME!



Vegetarian dishes.



Vegan dishes, prepared exclusively
from plants.



For allergens and gluten-free meals,
please contact our service staff.

 **PASSIOPETUA**
RESTAURANT

MAIN COURSES

COQ AU VIN €30.00

Roasted Vegetables |
Mashed Potatoes

“Coq au Vin” simply means “rooster in wine” – a French classic that takes time and passion to prepare.

WIENER SCHNITZEL €29,50

Veal | Roasted potatoes | Parsley |
Cranberries

PAN-SEARED SEA BASS €31.00

Sun wheat risotto | Warm Roma tomato
salad | Parmesan espuma

LOK BURGER €29.50

Brie | Cranberries, lamb's lettuce |
Onion marmalade

ZURICH-STYLE SLICED VEAL €31.50

Veal | Bern-style rösti |
Sour cream salad

A traditional Swiss dish – A classic of Zurich cuisine for over 100 years.

PARMESAN AGNOLOTTI €28.50

Spinach | Parmesan foam |
Cured egg yolk

CHICKPEA FALAFEL €28.50

Lentil risotto | Wild cauliflower |
Curry foam



For the perfect wine
accompaniment
please ask our team.



Vegetarian dishes.



Vegan dishes, prepared exclusively
from plants.



For allergens and gluten-free meals,
please contact our service staff.



STEAK &



Our steaks arrive at the table hot, juicy and with plenty of fire – perfectly matured, grilled to perfection and served with your favorite side dishes.

STEAKS

RUMPSTEAK	
200 g	€28.00
300 g	€40.00
TUNA STEAK	
170 g	€25.00
BEEF FILET	
200 g	€38.00
BBQ CHICKEN	€25.00

SAUCES

We serve a sauce of your choice with every steak; any additional sauce:

+ BÉARNAISE SAUCE	€4.00
+ CAFÉ DE PARIS BUTTER	€3.00
+ JUS	€3.00

SUPPLEMENTS

+ SWEET POTATO WEDGES	€5.00
+ ROSEMARY POTATOES	€5.00
+ BAKED POTATO WITH SOUR CREAM	€5.00
+ GRILLED VEGETABLES	€4.50
+ GREEN BEANS WITH BACON	€5.50
+ BABY BROKKOLI	€5.50
+ SMALL LOK-SALAD	€7.00
+ SMALL CEASAR	€8.00
+ KING PRAWN	€5.00

PIZZA

LOKSCHUPPEN €20.50

Parma ham | Burrata | Tomato-confit |
Fior di Latte | Arugula | Parmesan

TONNO €16.00

Tuna | Fior di Latte | Sweet pepper |
Cipolline | Basil pesto

4 FORMAGGI  €16.00

Fior di Latte | Gorgonzola | Scamorza |
Parmesan | Rosemary honey

PICCANTE €17.00

Spianata calabrese | Sweet pepper |
Fior di Latte | Scamorza

SAHARA €15.00

Feta cheese | Green peppers | Sucuk |
Onions | Tomato sauce | Fior di Latte

MARGHERITA  €12.00

Buffalo mozzarella | Basil | Virgin olive oil

IL GOLFO €17.50

Anchovies | Capers | Tuna | Tomato
sauce | Fior di Latte



NONNO €15.00

Fior di latte | Salami milano | Gorgonzola

PICASSO €17.50

Crème Fraîche | Salmon | Beetroot |
Feta | Blossoms | Fior di Latte

GUSTO €19.50

Truffle cream | Pancetta | Green
asparagus | Fried egg | Fior di Latte

CAPRICCIO €17.00

Mushrooms | Artichokes | Ham | Olives |
Fior di Latte

ORTOLANA   €13.00

Eggplant | Paprika | Zucchini | Basil |
Garlic | Vegan Mozzarella



Vegetarian dishes.



Vegan dishes, prepared exclusively
from plants.



For allergens and gluten-free meals,
please contact our service staff.



PASSIOPETUA
RESTAURANT

DES SERTS

KAISERSCHMARRN €12.50

Stewed cherries | Sour cream ice cream

SPICED
CRÈME BRÛLÉE €12.50

Butter crumble |
Cream ice cream

CHEESECAKE   €12.50

Baked apple filling |
Baked apple sorbet

MOELLEUX AU
CHOCOLAT €14.50

Valrhona Chocolate | Peanut Toffee |
Caramel

Warm chocolate cake with a liquid
centre – our chocolate dream with
Valrhona, caramel and a hint of peanut.
(approx. 20 minutes preparation time)

FOR
EVERY
ONE
WHO
LOVES
GOOD
FOOD
AND
DRINKS.

KIDS MENU

LOK-SPAGHETTI

WITH

OLIVE OIL   €6.50

BUTTER  €6.50

TOMATO SAUCE  €7.50

CHEESE & PEAS  €7.50

MASHED POTATOES

WITH

WIENER SCHNITZEL &
PEA VEGETABLES €9.50

CRISPY FISH &
CARROT VEGETABLES €11.00

KIDS PIZZA

MARGHERITA €7.00

PAINTING FUN FOR OUR LITTLE ARTISTS

WE HAVE PREPARED
SOMETHING SO THAT
THE WAITING TIME
IS NOT TOO LONG.
JUST ASK OUR
TEAM!

KIDS DESSERTS

KIDS ICE  €4.00

Different options to choose from



Vegetarian dishes.



Vegan dishes, prepared exclusively
from plants.



For allergens and gluten-free meals,
please contact our service staff.

FOR ALL THOSE WHO LOVE BRUNCH.

Every first Sunday of the month from 10 a.m. to 2 p.m., a varied buffet awaits you - hearty, sweet and simply delicious.

Let our chefs spoil you with culinary delights at our live cooking stations and enjoy a relaxed start to your Sunday.

OUR SUNDAY BRUNCH

AT PASSIOPETUA AND INNOCOUCO

OUR OFFER INCLUDES

- Many delicious breakfast options
- Egg-cellent – a variety of egg dishes to choose from
- Delicious pancakes for young and old
- Lunch dishes from the grill and for kids
- “Sweet End” dessert buffet

In addition to filter coffee (unlimited), a hot drink of your choice – e.g. our home-roasted INNOCOUCO coffee – and an orange juice are included.



THIS WAY
TO THE
DATES AND
RESERVATION!

LOKSCHUPPEN FEELING AT HOME

INNOCOU COFFEE

Good coffee is always a good idea – for breakfast, with cake, or after a good meal.

Let yourself be enchanted by the aroma of our fresh coffee beans, which we roast right next door in the café. Enjoy the atmosphere, unwind and recharge your batteries.

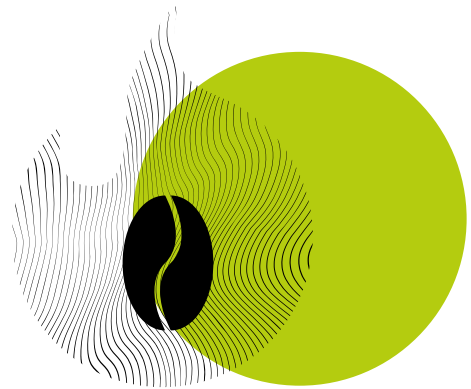
YOU CAN ALSO BUY OUR INNOCOU COFFEE HERE:

FILTER COFFEE

250g / 500g / 1000g €9.00 / €16.50 / €32.00

ESPRESSO

250g / 500g / 1000g €8.00 / €15.00 / €28.00



**BREAKFAST
BUFFET AT
INNOCOU**

EVERY
SATURDAY &
SUNDAY
FROM 9 AM
TO 12 PM

