



LUKAS

KULINARISCHER BAHNHOF

Liebe Gäste, wir kochen täglich frisch mit einer Vielzahl an saisonalen, regionalen und vor allem gesunden Produkten für Sie.

Lassen Sie sich verführen...

Wir empfehlen besonders unsere Tageskarte!

Vorweg & zwischendurch

2erlei vegetarische Dips serviert mit ofenfrischem Baguette Hausgemacht, mit den besten Zutaten!	5,90 €
Antipasti »vier saisonale Sorten aus der Region« serviert mit ofenfrischem Baguette und Butter	6,90 €
Portion Alpkäse , marinierte Oliven dazu Butter und ofenfrisches Baguette	6,90 €
Kartöffellchen frisch aus der Röhre »kräftig gewürzt« mit Kräutercreme	6,90 €
Dicke Grillkartoffel mit Kräutercreme und sommerlichem Salatbouquet	7,90 €
- mit gebratenen Champignons	9,90 €
- mit mariniertem Feta	10,90 €
- mit kräftig gewürztem Minutensteak vom irischen Roastbeef	13,90 €
Lukas Vorspeisenauswahl gegrilltes, mariniertes Saisongemüse, Alpkäse, Dip, Oliven, Lachstatar, Tartelett, Fenchelsalami und Serrano, sowie Salzbutter – alles auf einem Teller ^{2,10}	11,90 €
Lukas Vorspeisenauswahl vegetarisch mit einer kleinen Käseauswahl ^{2,10}	11,90 €

Suppen

Cappuccino von frischen Tomaten mit Milchschaum, frischem Basilikum und Knoblauchbaguette	7,90 €
Feine rote Linsensuppe mit Spinat, Sesam, einem Schuss bestem Olivenöl, sowie Preiselbeeressig	7,90 €

Salatiges

Der »mehr Saison geht nicht Salat«: Eine kleine Salatexpedition, jeder Biss ein lukullisches Erlebnis mit fast allem, was der Markt momentan so bietet	13,90 €
Kleiner Gemischter Das beste Grün der Saison mit Nüssen und Kernen	5,90 €



LUKAS

KULINARISCHER BAHNHOF

Großer Gemischter

Das beste Grün der Saison mit Nüssen und Kernen	10,90 €
+ gegrillten Geflügelbruststreifen und Champignons	+ 4,50 €
+ griechischem Schafskäse sehr lecker mariniert	+ 4,00 €

Als Dressing zur Wahl: Brombeer-Rosmarin-Vinaigrette oder Frühlingskräuter-Joghurt-Dressing, oder verfeinern Sie einfach selbst mit Essig und Öl. Alle Salate werden mit ofenfrischem Baguette serviert!

Hauptgerichte

Kartoffelsalat wie bei Oma Zilli mit zwei Spiegeleiern, bestes Grün und Kalbsbuletten serviert mit ABB-Senf	12,90 €
ohne Bulette , dafür mit schön Käse für die Veggies	12,90 €
Penne Bolognese vom Bio-Rind »erstaunlich anders« serviert mit geriebenem Heublumenkäse	12,90 €
Hausgemachte Fischfrikadelle , »deftiger Geheimtipp« Kartoffelsalat wie bei Oma Zilli, Rauke, Zitrone und ABB-Senf aus Düsseldorf ⁴	13,90 €
Currywurst à la Lukas in hauseigener Sauce, dazu Pommes und Mayo ^{2,5}	8,50 €
Schweineschnitzel in Kräuterpanade, mit sattem Pilzgulasch, dazu Fritten und bestes Grün der Saison	15,90 €
Rumpsteak vom irischen Weideochsen mit Baked Potato und bestem Grün	26,90 €
»HamlessBurger« für Gemüsefreunde mit hausgemachter Linsenbulette, jungem Spinat, Ananas-Chutney, Pommes und Kräutermayo (vegan)	13,90 €
»Der Burger« 220 g Rind mit Mozzarella gratiniert, Pesto-Tomaten, Rauke und gegrilltem Serrano, serviert mit Pommes ^{2,5,10}	14,50 €

Alternativ können Sie auch gerne Süßkartoffelpommes zzgl. 2,00 € bestellen.

Süßes

Crème von griechischem Joghurt , Honig aus der Soester Börde und kandierten Nüssen	6,50 €
---	--------



André Krämer
Inhaber