



# LUKAS

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

<b>Paprika-Fetacreme</b> mit vielen frischen Kräutern, serviert mit warmem Fladenbrot. Hausgemacht, mit den besten Zutaten!	<b>5,90 €</b>
<b>Lachstatar</b> mit einem Hauch Espresso verfeinert, dazu Limettenmayo und Baguette	<b>8,90 €</b>
<b>Portion spanische Oliven, Manchego und Salsiccia</b> mit Chili und Mandel verfeinert, dazu Butter und Baguette	<b>8,90 €</b>
<b>Karamellierte Kürbistarte</b> an einem kleinem Rucola-Nussalat	<b>9,90 €</b>
<b>Ofenkäse von der Ziege »im Holz gebacken«</b> mit Salatbouquet wahlweise mit: Honig Thymian   Speck und Lauch   Röstzwiebeln	<b>10,90 €</b>
<b>Süßkartoffelwedges</b> mit Liebstöckel-Sour-Cream	<b>6,90 €</b>
<b>Lukas Vorspeisenauswahl</b> Grüne Oliven, Alpkäse mit Zitronenpfeffer, Paprikacreme, Lachstatar, Falafel mit Joghurt Dip, Salsiccia und Serrano, sowie Salzbutter – alles auf einem Teller <sup>2,10</sup>	<b>11,90 €</b>
<b>Lukas Vorspeisenauswahl vegetarisch</b> mit einer kleinen Käseauswahl <sup>2,10</sup>	<b>11,90 €</b>

## Suppen

<b>Hokkaido-Kürbiscrème</b> mit einem Hauch Whisky verfeinert und Baguette	<b>6,90 €</b>
zusätzlich mit einer spanischen Chorizokrokette	<b>8,90 €</b>
<b>Kräftige Gulaschsuppe</b> vom irischen Weideochsen mit Räucherpaprika, Kartoffeln, Crème fraîche und Baguette	<b>13,90 €</b>

## Salatiges

<b>Der »mehr Saison geht nicht Salat«:</b> Herbstsalat mit Blattsalaten, Belugalinsen, marinierten Schwarzwurzeln, Gemüsechips und Walnuss-Honigvinaigrette	<b>13,90 €</b>
<b>Kleiner Gemischter</b> Das beste Grün der Saison mit Nüssen und Kernen	<b>5,90 €</b>



# LUKAS

## Großer Gemischter

Das beste Grün der Saison mit Nüssen und Kernen	10,90 €
+ mit gebratenen Geflügelbruststreifen und Birnenwürfeln	+ 4,50 €
+ gekräutertem griechischem Schafskäse und Oliven	+ 4,00 €

*Als Dressing zur Wahl: Balsamico-Honigvinaigrette oder Walnussvinaigrette, oder verfeinern Sie einfach selbst mit Essig und Öl. Alle Salate werden mit ofenfrischem Baguette serviert*

## Hauptgerichte

<b>Bratkartoffeln von Oma Zilli ihren Mann</b> mit 2 Spiegeleiern und Salat	12,90 €
<b>Penne al Arrabiata mit Pancetta</b> , frischem Chili und frisch gehobeltem Parmesan	12,90 €
<b>Spaghetti Bolognese</b> vom Rind, serviert mit viel Parmesan und gerösteten Pinienkernen	11,90 €
<b>Currywurst à la Lukas</b> in hauseigener Sauce, dazu Pommes und Mayo <sup>2,5</sup>	8,50 €
<b>Schweineschnitzel</b> in Mandel-Parmesanpanade, mit Tomatenconfit (rotes Gold, super lecker) dazu Süßkartoffelwedges und Coleslawsalat	16,90 €
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> »schongegart« mit Spitzkohl und Kartoffelpüree – auch hier ist das Püree von Oma Zilli ihren Mann – der ist in der dunklen Jahreszeit zuständig	17,90 €
»Der Burger« 220 g Rind mit Mozzarella gratiniert, Pesto-Tomaten, Rauke und gegrilltem Serrano, serviert mit Pommes <sup>2,5,10</sup>	14,50 €
»Falafel Burger« für Gemüsefreunde mit hausgemachter Kichererbsenbuletete, jungem Spinat, Tomaten, Joghurt-Creme, Pommes und Sesam Mayo	13,90 €

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

## Süßes

<b>Apfel-Walnuscrumble</b> mit Kaffeeis und Nougatzabaione	7,90 €
--	--------



*André Krämer*

**André Krämer**  
Inhaber