



## Hauptgänge

Poulardenbrust im Kräuterbett gebraten, dazu Schmormöhrrchen in Lauchcreme,  
sowie Lorbeer-Reis

•  
Flanksteak –irsh nature-, rosa durchgezogen, auf kräftiger Rosmarinjus mit Ofengemüse und  
getruffeltem Kartoffelgratin

•  
Schweinelende in einer rauchigen Pfeffer-Malzbier-Sauce  
mit Kartoffelgratin nach Art der Bäckerin und Schmorgemüse

•  
Lammcarée  
auf Tomaten „provencial“  
mit Rosmarinkartoffeln und tagesfrischen Ofengemüsen

•  
Ragout vom Freilandschwein in Quitten - Zwiebelsauce, dazu Ofengemüse und  
Kartoffelgratin nach Art der Bäckerin

•  
Westfälisch Stroganoff vom Simmentaler Rind, in kräftiger Rotweinjus, mit Schalotten, Wurzeln und  
einem Schlag Sauerrahm

•  
Serviettenknödel auf Pilz-Korianderragout mit krossen Grünkohlchips und Gewürzkraut

•  
Zander unter der Apfel-Pumpernickelkruste auf sahnigem Champagnerananskraut  
mit gebutterten Drillingen



LUKAS

Prinz-Friedrich-Platz 1 | 45257 Essen | Telefon 02 01/84 83 53 | Fax 02 01/84 83 555  
[info@lukas-essen.de](mailto:info@lukas-essen.de) | [www.lukas-essen.de](http://www.lukas-essen.de)

Öffnungszeiten: montags & dienstags Ruhetag | mittwochs - freitags – bei schönem Wetter (20°C) ab 13.00 Uhr  
geöffnet, sonst 17.00 Uhr bis Ende | samstags ab 13.00 Uhr bis Ende | sonn- & feiertags ab 10.00 Uhr Brunch