



Hauptgänge

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

•
Flanksteak –irsh nature-, rosa durchgezogen, auf kräftiger Rosmarinjus mit Ofengemüse und
getrüffeltem 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 | 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