



Silvestermenü 2020

Am Tisch eingesetzt

Unser herrliches Brotkonfekt -frisch vom Bäcker- mit Kräuterquark, Gemüsedip und Meersalzbutter

Am Tisch serviert

Lukas Vorspeisenplatte

Graved Lachs, Carpaccio von Mozzarella & Strauchtomate, Belugalinsensalat, marinierte Gemüse vom Grill, italienischer Schinken, Fenchelsalami, orientalischer Auberginendip & Salatbouquet

•

Dreierlei Süsschen in der Espressotasse serviert

Kürbissüsschen, Kartoffelsuppe und Steinpilzcreme

Zur Wahl

Handgemachte Tortelloni mit Steinpilz-Ricottafüllung in Trüffelbutter mit geschmolzenen Cherrytomaten und altem Parmesan

•

Hirschgoulasch –von befreundetem Jäger erlegt-, verfeinert mit Preiselbeeren und Buttermilch dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

•

Rumpsteak –irish nature- auf kräftiger Portweinjus mit Prinzeßböhnchen und Kartoffelgratin

•

Zander unter der Apfel-Pumpnickelkruste auf sahnigem Ananaskraut mit gebutterten Drillingen

Dessertteller

Apfelcrumble -frisch aus der Röhre- mit Bourbon-Vanilleeis

oder

Feine Rohmilchkäseauswahl mit Quittengelee, Feigensenf und Grissini



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