



## Kalte Vorspeisen

Lukas Winter-Wunder Salat von gelber und roter Beete, mit Karamellzwiebeln, Feldsalat und aufgeschlagenem Ziegenfrischkäse



Antipasti der Saison, gegrillt und mariniert mit Kräutern und einem Hauch Süßholz, dazu Oliven und gefüllte Peperoni



Aufschnittplatte von Serranoschinken, Fenchelsalami und Prosciutto Cotto



Rauchlachsvariation von gebeiztem und graved Lachs, serviert mit Honig-Senfsauce



Dazu servieren wir unser herrliches Brotkonfekt, Kräuterfrischkäse, Aioli und Erbsendip

## Hauptgänge

Gefüllte Steinpilzgnocchi in leichter Trüffelsahne mit sautierten Pilzen und altem Parmesan



Roastbeef im Ganzen gebraten auf kräftiger Rotweinjus



Rotbarbenfilets auf Kräutern gegrillt, mit leichter Safran-Wermuthsauce



Als Beilagen servieren wir Apfelrotkohl, buntes Ofengemüse der Saison, Kartoffelgratin, gebratene Serviettenknödel und Basmati- Reis

## Dessert

Winterliches Tiramisu von Mascarpone, geweckten Beeren und Tonkabohne



Feiner Apfelcrumble -frisch aus der Röhre- mit hausgemachter Vanillesauce

Preis pro Person 52,90€



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