



## 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, graved Lachs und pochierter Lachsforelle, serviert mit Meerrettichcreme und Honig- Senfsauce



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

## Hauptgänge

Gefüllte Steinpilzgnocchi in leichter Trüffelsahne mit frittiertem Ruccola 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, getrüffeltes Gratin, gebratene Serviettenknödel und Basmati- Reis

## Dessert

Winterliches Tiramisu von Mascarpone, geweckten Beeren und Tonkabohne



Feiner Apfelcrumble mit hausgemachter Vanillesauce

Preis pro Person 45,90€



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