



Silvestermenü 2024

Am Tisch eingesetzt

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

Am Tisch serviert

Warmer Taleggio im Blätterteig mit Feigensauce

•

Lukas Vorspeisenteller

Raumlachs mit Senf-Dillsauce, Spieß von Tomate und Mozzarella mit Pesto und Basilikum, Heublumenkäse mit Oliven, Vitello Tonnato von der Putenbrust, Serranoschinken frisch vom Knochen geschnitten, Feige im Speckmantel, Wildblumenkäse mit Olive und Traube und mariniertes Gemüse vom Grill mit altem Parmesan

Hauptgänge vom Buffet

Süßkartoffelcurry mit Kokos, Spinat und Kichererbsen -vegan-

•

Steinpilzgnocchi in Trüffelrahm
mit sautierten Waldpilzen und altem Parmesan -vegetarisch-

•

Feinstes Rehgoulasch und
Gänsebraten von der im Ganzen gebratenen Gans mit
Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und köstlicher Sauce

•

Roastbeef im Ganzen gegart auf kräftiger Jus mit Kartoffelgratin

•

Gegrillte Zanderfilets im Speckmantel auf feinen Belugalinsen

Dessert

Dunkle Schokoladenmousse mit marinierten Waldbeeren, Panna Cotta und New York Cheesecake

•

Pflaumencrumble mit gerösteten Walnüssen -frisch aus der Röhre- mit Bourbon-Vanillesauce

•

Feine Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Brot



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: freitags ab 17.00 Uhr | samstags ab 13.00 Uhr | sonn- & feiertags ab 10.00 Uhr
Außerhalb unserer Öffnungszeiten richten wir gerne Ihre Feier ab 30 Personen aus.