



Silvestermenü 2025

Am Tisch eingesetzt

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

Am Tisch serviert

Taleggio im Blätterteig gebacken mit Feigensenfsauce

•

Lukas Vorspeisenteller

Rauchlachs mit Senf-Dillsauce, Spieß von Tomate und Mozzarella mit Pesto und Basilikum, Vitello Tonnato von der Putenbrust, italienischer Landschinken, 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 mit
Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und köstlicher Sauce

•

Roastbeef im Ganzen gegart auf kräftiger Jus mit Kartoffelgratin

•

Gegrillte Zanderfilets mit und ohne Speckmantel auf feinem Belugalinsengemüse

Dessert

Dunkle Schokoladenmousse, Tiramisu, Panna Cotta und New York Cheesecake

•

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

•

Feine Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Brot

**Inklusive Tischwasser, alkoholfreien Getränken, Wein, Prosecco-auch Aperol und Sanddorn Spritz-,
Bieren & Kaffeespezialitäten. Preis pro Person 139,00€**



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.