

Unsere Aperitifempfehlung

Sherry dry oder medium

Martini Bianco

Lillette Wild Berry

Lillet blanc mit Schweppes Russian Wild Berry, Minze

Hugo

Holunderblüte mit Prosecco und Minze auf Eis serviert

Hugo -alkoholfrei-

Holunderblüte mit alkoholfreiem Sekt und Minze

Ramazzotti Aperitivo Rosato Mio

Hibiskus mit Prosecco und Basilikum auf Eis serviert



5 cl 2,80

5 cl 3,00

0,1l 2,80

0,2l 5,50

0,1l 3,00

0,2l 5,90

0,1l 3,00

0,2l 5,90

0,1l 3,00

0,2l 5,90

Suppen

Sauerländer Festtagssuppe
mit Markklößchen und Einlage

Cremsuppe von Strauchtomaten -vegetarisch-
mit Basilikumklößchen und Sahnehaube

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosnussmilch
mit Milchschaum (ohne Milchschaum = vegan)

Cremsuppe vom Hokkaidokürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und Sahne
(ohne Sahne = vegan)



5,50

5,20

4,90

5,20

Gern nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen. Für den Mehraufwand berechnen wir 1,50 Euro.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Knackige Salate

Kleiner Salatteller -vegetarisch- mit frischen Blattsalaten Tomaten, Paprika und Gurken im Joghurt - oder Walnuss-Balsamicodressing		4,40
Großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust Knackige Blattsalate mit Tomaten, Paprika und Gurken im Joghurt - oder Walnuss-Balsamicodressing Stangenbrot und Butter		14,20
Großer Salatteller mit gebratenem Rumpsteak -200g- Knackige Blattsalate mit Tomaten, Paprika und Gurken im Joghurt - oder Walnuss-Balsamicodressing Stangenbrot und hausgemachter Kräuterbutter		25,90
Großer Salatteller mit Kürbis-Hartweizen-Bratling -vegan- Knackige Blattsalate mit Tomaten, Paprika und Gurken im Walnuss-Balsamicodressing Baguettebrot und hausgemachtes Mangochutney		19,80

Kleine Gerichte

Zwei Schweinelendchen auf hausgemachtem Kartoffelgratin mit frischen gebratenen Champignons		12,90
Sauerländer Krüstchen Kleines Schweineschnitzel auf Toast mit frischen Champignons, Spiegelei und Salat im Joghurtdressing		11,50
Hähnchenbrustfilet -sous vide- auf Toast mit Ananas und Käse überbacken mit hausgemachtem Mangochutney an Salaten im Joghurtdressing		12,40

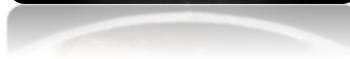
Fischgerichte

Lachsfilet -gebraten-
auf Kartoffelgratin mit Tomatenfondue
und gebackenen Cherrytomaten



18,90

Gebratenes Zanderfilet
auf Kartoffelstampf mit Limetten-Buttersauce
und bunter Salatteller



19,80

Beliebte Hauptgerichte

Gebratene sauerländer Blutwurst
auf Kartoffelstampf mit Apfel-Zwiebel-Chutney

13,90

Schweinelenochen auf feuriger Cognac-Pfeffersauce
mit Röstinchen und Salatteller

18,90

Schweinelenochen mit frischen Champignons in Rahm
mit Röstitaler und Salatteller

17,90

Schweineschnitzel "Diablo"
mit einer Sauce von Tomaten, Zwiebeln, Paprika,
Gurken und Peperoni, Pommes Frites und Salatteller

14,90

Champignonrahmschnitzel -paniert-
mit frischen Champignons in Rahm,
Pommes Frites und Salatteller

14,90

Pfefferrahmschnitzel -paniert-
mit Pommes Frites und Salatteller

15,90

Premium Hähnchenbrustfilet -Sous Vide gegart-
auf Kartoffelstampf an Rosmarinjus
mit gebackene Cherrystrauchtomaten und Salatteller

16,50

Luckai´s Spezialität

Rückenfilet vom Sylter Salzwiesenlamm
zart rosa gebraten in der Kräuterkruste
auf Rosmarinjus mit Prinzessböhnchen im
Speckmantel und Kartoffelgratin



29,80

Saftige Steaks und Burger

„Mixed Grill“ ca. 250g

Kleines Rumpsteak, Schweinelendchen, Schweinerückenmedaillon
und argentinisches Hacksteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
Bohnen im Speckmantel, Grilltomate und Pommes Frites

23,90

Rumpsteak argentinisches Angus ca. 200g
mit hausgemachter gartenfrischer Kräuterbutter
Pommes Frites und Salatteller



24,90

Rinderfiletsteak argentinisches Angus ca. 200g
mit hausgemachter gartenfrischer Kräuterbutter
Pommes Frites und Salatteller

29,80

Unser Burger „Fat Champion“

Bestes deutsches Rindfleisch -200g- im Sesam-Bun
mit Salat, Gurken, Tomaten, Käse, gebackene Zwiebeln,
Tomatensalsa, Spezialsauce und Pommes Frites

14,90

Pulled Pork Burger

Fein gezupftes Schweinefleisch im Sesam-Bun mit BBQ-Sauce,
Roter Krautsalat, Bacon, Käse und Pommes Frites

14,90

Portion Mayonnaise oder Ketchup	0,60
Portion feurige Pfeffersauce	3,00
Portion Champignonrahmsauce	3,00
Portion Prinzessbohnen im Speckmantel	3,90
Kleiner Salatteller	4,40

Gern nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen. Für den Mehraufwand berechnen wir 1,50 Euro.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Veggie

Veggieburger (ohne Burgerbrötchen = vegan) Hausgemachtes herzhaftes Burgerpatty mit Quinoa und frischen Gemüsen im Sesam-Bun mit rotem Krautsalat Tomatensalsa und Süsskartoffelpommes	14,90
Herbstburger (ohne Burgerbrötchen = vegan) Kürbis-Hartweizen-Bratling im Sesam-Bun mit Salaten, gebratenen Zwiebeln und Champignons, hausgemachtes Mangochutney und Pommes Frites	15,90
Spitzkohlköpfchen -vegan- gefüllt mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Gemüse auf Karotten-Ingwersauce auf Kartoffelstampf	13,90

Kindergerichte

Kleines Schweineschnitzel mit Salat und Pommes Frites	8,40
6 Chicken Nuggets mit Pommes Frites	6,90
5 Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Apfelmus	7,50

Oder bestell dir was du gern isst. Frag uns einfach!!!

Desserts

Luckai's Mini-Desserts	1 Stück	2,80
täglich frisch	3 Stück	8,00
Warmer Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis und Sahne		6,50

Beachten Sie unsere extra Eiskarte!

Gern nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen. Für den Mehraufwand berechnen wir 1,50 Euro.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.