

DEZEMBER 2019



**KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN
UND WILDSPEZIALITÄTEN**

**WEIHNACHTSFEIERN INDIVIDUELL
– ganz nach Ihren Wünschen –**

Oder feiern Sie mit uns unseren
TRADITIONELLEN WEIHNACHTSFEIERABEND
Donnerstags am 28. November
und am 5., 12. und 19. Dezember

Eine himmlische Weihnachtsfeier
mit Glühweinempfang an der Feuerschale,
großem Festtagsbuffet, Dessertbuffet
Besuch des Nikolaus und kleiner Tombola

24,90€ pro Person

JANUAR 2020



KARTOFFELWOCHEN

9. Januar bis Mitte Februar 2020

**Wir starten ins neue Jahr
mit herzhaften Gerichten rund um die Kartoffel**

Meinolf's Kartoffelpfanne mit Filetstreifen

Hausgemachte Reibekuchen

Süßkartoffelcurry

Hausgemachte Berner Rösti

und vieles mehr

**IMMER DONNERSTAGS
REIBEKUCHEN „ALL YOU CAN EAT“
mit Apfelmus, Rübenkraut, Brot und Butter**

9,99€

INFORMATION



Christine-Koch-Straße 11
59872 Meschede-Freienohl

Telefon 02903-97520
www.hotel-luckai.de

Küchenöffnungszeiten

Unsere Küche ist täglich
von 18.00 bis 21.30 Uhr für Sie geöffnet.

Samstags, sonntags und feiertags
auch von 12.00 bis 14.00 Uhr

Mittwochs Ruhetag
– für Gruppen auf Anfrage –

KULINARISCHE GENÜSSE



Juli 2019 bis Januar 2020



JULI & AUGUST 2019



AB MITTE JULI FRISCHE PFIFFERLINGE

– Kulinarische Heimatgenüsse frisch aus dem Wald –

Genießen Sie frische Pfifferlinge bei uns mit vielen köstlichen Gerichten. Wir servieren Ihnen den aromatischen Pilz in seiner leckersten Form. Dazu gesellen sich als Dessert frische Beeren in verschiedenen Variationen. Geschmacksexplosionen aus heimischer Ernte!

FRISCHE STEINPILZE

– Köstlicher Geschmack aus heimischen Wäldern –

Steinpilze sind eine Delikatesse unter den Wildpilzen und punkten durch einen markanten Eigengeschmack. Wir haben eine Reihe köstlicher Steinpilz-Gerichte für Sie. Steinpilze bieten wir je nach Verfügbarkeit an!

GRILLERLEBNIS „ALL YOU CAN EAT“

– Immer freitags ab 18.00 Uhr bei jedem Wetter –

SEPTEMBER 2019



FRISCHE PFIFFERLINGE UND STEINPILZE

bis Mitte September auf unserer Speisekarte!

OKTOBERFESTWOCHEN

vom 19. September bis 10. Oktober

Täglich bayerische Spezialitäten aus der Küche

GROSSES HAXENESSEN

Donnerstags am 19. und 26. September

und am 3. und 10. Oktober

mit Kraut und hausgemachten Knödeln

für nur **9,99€** pro Person

OKTOBER 2019



OKTOBERFESTWOCHEN

noch bis 10. Oktober

Täglich bayerische Spezialitäten aus der Küche

WILDSPEZIALITÄTEN

– Genießen Sie ab Mitte Oktober unsere beliebten Klassiker –

Zartes Rehragout – Wildschweingulasch

Hirschrückenmedaillons – zarte Rehmedaillons

IM OKTOBER UND NOVEMBER

IST DONNERSTAGS DIE SAU LOS...

WILDSCHWEINGULASCH

mit Äpfeln, Rosinen und Madeira fein abgeschmeckt,
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller

zum Preis von nur **15,90€**

NOVEMBER UND DEZEMBER 2019



WILDSPEZIALITÄTEN

– Genießen Sie unsere beliebten Klassiker –
bis Ende Dezember

WEIHNACHTSFEIERN INDIVIDUELL

Ganz nach Ihren Wünschen, zum Beispiel
mit einer Kegelpartie unter Freunden.

GAN(Z)S SPEZIELL

Unsere Gänsebraterei beginnt am 2. November

Regional bekannt – Gänse sind unsere Spezialität!

Knusprige Gänsegerichte und Menüs

Oder eine ganze Gans für 4 Personen, frisch aus dem Ofen,
am Tisch für Sie tranchiert. Ein Erlebnis für alle Sinne

AM ST. MARTINSTAG, 11. NOVEMBER

Feines 4-Gang-Gänsemenü