

Unsere Aperitif-Empfehlung

Sherry dry oder medium



5 cl 3,00

Martini Bianco

5 cl 3,50

Lillet Wild Berry

Lillet blanc mit Schweppes Russian Wild Berry, Minze

0,1l 3,00

0,2l 5,90

Hugo

Holunderblüte mit Prosecco und Minze auf Eis serviert

0,1l 3,90

0,2l 6,90

Hugo -alkoholfrei-

Holunderblüte mit alkoholfreiem Sekt und Minze

0,1l 3,50

0,2l 6,50

Ramazotti Aperitivo Rosato Mio

Hibiskus mit Prosecco und Basilikum auf Eis serviert

0,1l 3,90

0,2l 6,90

Suppen

Sauerländer Festtagssuppe

mit Markklößchen und Einlage

6,90

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosnussmilch

mit Milchschaum (ohne Milchschaum = vegan)

5,50

Cremsuppe von Strauchtomaten -vegetarisch-
mit Basilikumklößchen und Sahnehaube



6,20

Vorspeisen

Kleiner Salatteller -vegetarisch-

mit frischen Blattsalaten Tomaten, Paprika und Gurken
im Joghurt - oder Walnuss-Balsamico-Dressing



5,20

Gebackene Camembert-Donuts -vegetarisch-

mit kleinem Salat im Walnuss-Balsamico-Dressing,
Preiselbeeren, Brot und Butter

10,90

Veggie

Spitzkohlköpfchen -vegetarisch-
gefüllt mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten
und Gemüse auf Karotten-Ingwersauce
auf Kartoffelstampf **15,90**

Süßkartoffelcurry -vegan-
Süßkartoffeln, Möhren, Pastinaken und Petersilienwurzel mit Chili, Kokosmilch,
Kurkuma, Zimt, Knoblauch und Limette, dazu Blattsalate im Walnussdressing **15,90**

Fischgerichte

Lachsfilet -gebraten-
auf Blattspinat an Limetten-Buttersauce
und Kartoffelstampf



25,90

Gebratenes Zanderfilet
auf Kartoffelstampf mit Limetten-Buttersauce
und bunter Salatteller



25,90

Kleine Gerichte

Zwei Schweinelendchen auf hausgemachtem Kartoffelgratin
mit frischen gebratenen Champignons **14,90**

Sauerländer Krüstchen
Kleines Schweineschnitzel auf Toast mit frischen
Champignons, Spiegelei und Salat im Joghurtdressing **14,40**

Gebackene Camembert-Donuts -vegetarisch-
mit gebackener Petersilie, Preiselbeeren, Brot und Butter **13,90**

Kindergerichte

Kleines Schweineschnitzel
mit Salat und Pommes Frites

6 Chicken Nuggets mit Pommes Frites

5 Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Apfelmus



10,40

7,20

8,90

Luckai's Spezialität

Rückenfilet vom Sylter Salzwiesenlamm

zart rosa gebraten in der Kräuterkruste auf Rosmarinjus mit Prinzessböhnchen im Speckmantel und Kartoffelgratin



34,90

Beliebte Hauptgerichte

Schweinelendchen auf feuriger Cognac-Pfeffersauce

mit Röstitaler und Salatteller

20,90

Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm

mit Röstitaler und Salatteller

20,90

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

17,90

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

18,90

Pfefferrahmschnitzel -paniert- mit Pommes Frites und Salatteller

19,90

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

28,40

Rumpsteak argentinisches Angus ca. 200g

mit hausgemachter gartenfrischer Kräuterbutter Pommes Frites und Salatteller



31,90

Unser Burger „Fat Champion“

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

17,40

Portion Mayonnaise oder Ketchup 0,60

Portion feurige Pfeffersauce 3,50

Portion Champignonrahmsauce 3,50

Portion Prinzessbohnen

im Speckmantel 3,90

Kleiner Salatteller 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