



Menu

-Vorwort-

Herzlichen willkommen im Restaurant Luca's

Vor Ihnen liegt ein Menü, das mit großer Sorgfalt und Aufmerksamkeit für Sie zusammengestellt wurde. Wir haben Produkte ausgewählt, mit denen wir uns wohlfühlen, die vorzugsweise aus der Region stammen und einen enormen Geschmacksreichtum aufweisen. Aus Hunderten von Einzelprodukten zaubern wir Gerichte, die perfekt harmonisieren – jeden Tag. Wir kennen die Formeln auswendig. Sie müssen nur eine Kombination aus unserem Sortiment finden und wir machen den Rest. Lehen Sie sich zurück und genießen Sie bequem unser Angebot. Gemeinsames Essen sollte immer ein Fest sein. Jedes Gericht soll Sie auf eine andere Weise begeistern.

Brauchen Sie noch Beratung? Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter auf der Suche nach der richtigen Kombination.

Haben Sie eine Allergie? Dann lassen Sie es uns wissen. Wir können Sie beraten oder eventuelle Anpassungen an unseren Gerichten vornehmen.

Team Luca's





Vorspeise

Rindercarpaccio

Vom Rinderfilet mit gebratenem Speck, Grano Padano, Rucola und Apfel-Balsamico-Dressing

€ 12.5

Frisch gebackenes Baguette (Vega)

Mit Kräuterbutter und mit Cheddar-Käse überbacken

€ 8.5

Black-Tiger Garnelen

In leicht scharfer Sahnesoße mit Baguette und Knoblauch-Dip

€ 12.5

Burrata! (Vega)

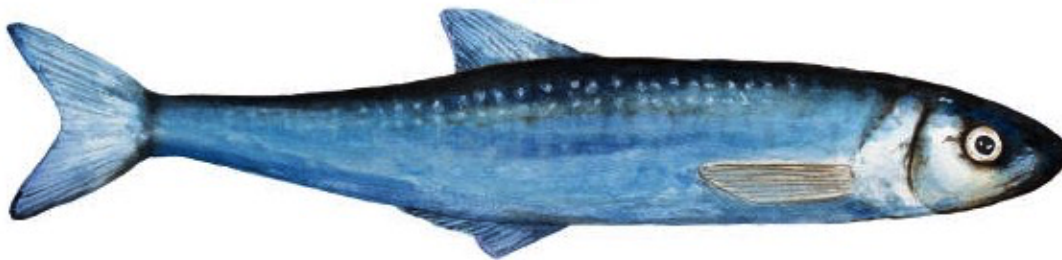
Mit gerösteten Tomaten, Avocado und Thymian-Mayonnaise

€ 12

Dorade

2 auf der Haut gebackene Filets mit kräftigem Anti-Bois

€ 14



Suppe

*Zucchini cremesuppe
mit Pancetta und Kräuteröl*

*Kürbissuppe (Vega)
mit Kreuzkümmel und Crème Fraiche*

€ 7.5

*Geröstete Paprikasuppe (Vega)
mit süß-saurem Öl*

*Zwiebelsuppe (Vega)
mit einem Ala-Minute-Crouton*



Vorspeise

Frisch gebackenes Baguette (Vega)

Mit Kräuterbutter und mit Cheddar-Käse überbacken
€ 8

Black-Tiger Garnelen

In leicht scharfer Sahnesoße mit Baguette und Knoblauch-Dip
€ 12

Burrata! (Vega)

Mit geröstete Tomaten, Avocado und Thymian-Mayonnaise
€ 12



Suppe

Zucchini-cremesuppe
mit Pancetta und Kräuteröl

Kürbissuppe (Vega)
mit Kreuzkümmel und Crème Fraiche

€ 7.5

Geröstete Paprikasuppe (Vega)
mit süß-saurem Öl

Zwiebelsuppe (Vega)
mit einem Ala-Minute-Crouton



Große Salate

Ziegenkäse

In Speck gewickelt. Mit u.a. Bratapfel und Lavendelhonig

BBQ Hähnchen

Mit u.a. hausgemachter Tomatensalsa, roten Zwiebeln, Mango und BBQ-Soße

Räucherlachs

Mit grünem Spargel, Kresse und einem gekochtem Ei

Alle Salate werden mit frischem Brot und Butter serviert

Alle Salate kosten € 16



Soße

Jus de Veau	€ 3.5
Pfeffersoße	€ 3.5
Rotweinssoße	€ 3.5
Pfifferling-Rahmssoße	€ 4



Beilagen

Kleiner Salat	€ 5
Großer Salat	€ 8
Roseval / Rosmarinkartoffeln	€ 4
Kartoffelkroketten	€ 4
Pommes	€ 4

Hauptspeise



Tournedos

200 Gramm. Mit gebratenem Zwiebeln/Speck, und hausgemachten Pommes
€ 27

Entrecote

*200 Gramm. Mit Roseval/Rosmarin-Kartoffeln und
Amerikanischem Krautsalat*
€ 24

Lachs

Gebackener Lachs mit Kartoffel-Lauch-Gratin und Kräuteröl
€ 19.5

Indisches Curry (Vega)

Mit u.a Kichererbsen, Mango, Kokos und Basmatireis
€ 16

Spaghetti a la Bolognese

Mit kräftiger Tomaten-Gemüsensoße, Hackfleisch und Grana Padano
€ 17



Kalbsschnitzel

Mit Frischem Salat, Pommes und Preiselbeeren
€ 18.5

(Kalt) Gebackene Auberginen (Vega)

Mit Gemüse-Couscous und weichem Feta
€ 16



Hauptspeise



Entrecote

*200 Gramm. Mit Roseval/Rosmarin-Kartoffeln und
Amerikanischer Krautsalat*

€ 21

Lachs

Gebackener Lachs mit Kartoffel-Lauch-Gratin und Kräuteröl

€ 19.5

Indisches Curry (Vega)

Mit u.a Kichererbsen, Mango, kokos und Basmatireis

€ 16

Spaghetti a la Bolognese

Mit kräftiger Tomaten-Gemüsensoße, Hackfleisch und Grana Padano

€ 17

Gebackene Auberginen (Vega)

Mit Gemüse-Couscous und weiche Feta

€ 16

Soße



Beilagen

Jus de Veau € 3.5

Pfeffersoße € 3.5

Rotweinssoße € 3.5

Pfifferling-Rahmssoße € 4

Kleiner Salat € 5

Großer Salat € 8

Roseval / Rosmarinkartoffeln € 4

Kartoffelkroketten € 4

Pommes € 4

Für unsere kleinen Gäste

Pfannkuchen!

*Natur (Zuckersirup oder Puderzucker)
Apfel oder Apfel/Rosinen*

*Käse
Ananas
Zimt Zucker*

€ 6.5

Hühnerschnitzel

Mit Pommes und Apfelmuss

€ 7.5

Fischstäbchen mit Remoulade

Mit Pommes und Apfelmuss

€ 7.5

Kleine Pasta Bolognese

Mit Grana Padano

€ 7.5

Nachspeise

Mini-Oreo-Törtchen

Eiskalt und mit Schlagsahne

€ 6

Petit-Grand-Dessert

*Wechselndes Süßwarensortiment
mit Feuerwerk!*

€ 6

1/2/3 Eiskugeln

*mit Schlagsahne
ab € 2.5*

Vanille
Orangen
Butterscotch
Erdbeere
Schokolade

Nachspeise

Dame Blanche

Vanille-Bourbon-Eis mit Schlagsahne und warmer Schokoladensoße

€ 7.5



Limoncello - Tiramisu

Mit Limettencreme und frischen Orangen

€ 8



Panna Cotta

Winterlicher Gewürzmischung und kräftiger Fruchtsauce

€ 7.5



Crème Brûlée

Mit Pistazien-Crumble und Orangen-Safraneis

€ 8

Schokolade-Soufflé

Mit Butterscotcheis und einer Tuille

(15 min)

€ 8

Käseplatte

Mit 3 regionalen Käsesorten, Blauschimmel, Dattelbrot und Feigenconfiture

€ 12.5





Weihnachtsmenü

Vorspeise

Amuse-Bouche des Hauses

Ziegenkäse-Cheesecake (Vega)
Mit rotem Zwiebelkompott

oder

Räucherlachspralinen
Mit Avocadocreme und Büffelmozzarella

oder

Kleiner Salat mit Serrano-Schinken
*Mit weicher Birne, Gorgonzola und
Apfel-Balsamico-Soße*





Weihnachtsmenü

Hauptspeise

Gefüllter Kürbis (Vega)

*Mit Gelbem Perlencouscous, geröstetem Gemüse
Curry und weicher Feta*

oder

Gebackener Wolfsbarsch

*Mit Crema Mousseline, einer Mischung aus wilden
Pilzen und Schalottensoße*

oder

Lammkarree

*Mit Speck umwickelte Bohnen, Rosmarinkartoffeln aus
dem Ofen und Port-soße*





Weihnachtsmenü

Nachspeise

Schokoladen-Trifle

*Mit dunkler und Weißer Schokolade
und Spekulatius-creme*

oder

Vanilleeis-Törtchen

Mit Pistazienboden, Himbeersoße und Brombeeren

oder

Apple-Crumble

Mit Karamell-Eis





Silvestermenü

Vorspeise

Geschmorte Birne (Vega)
Mit Gorgonzola und Toast

oder



Bouillabaisse
*Mit frische Rouille und einem
Knoblauch-Crouton*

oder

Steak Tartar!
*Mit einer Garnele in Sauce Béarnaise
und Parmesan*

2022



Silvestermenü

Hauptspeise

Gegrillte Aubergine (Vega)

*Mit würzigem Joghurt, Pinienkernen, Granatapfel
und feinem Reis*

oder

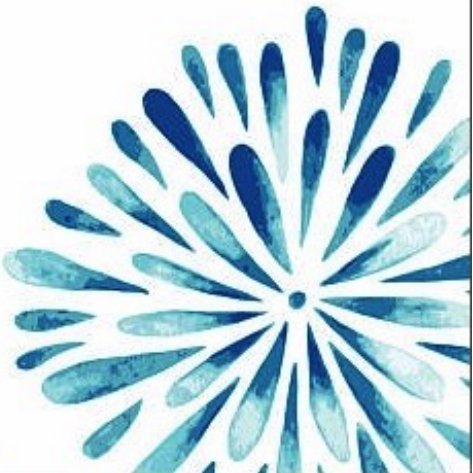
Schottischer Lachs 'en Croûte'

*Mit Spinat, Boursin und einem leichten
grünen Salat*

oder

Premium Hähnchenkeulen

*Mit kräftigen Champignon-Sahnesauce und
gebratene Kartoffeln*





Silvestermenü

Nachspeise

Mokka-Mousse
Mit Schokoladen-Nougat-Soße

oder

Apfelkuchen-'Trifle'
Mit Zimteis

oder

Eierlikör-Tiramisu
Mit weißer Schokoladenraspel



2023

Aperitifs

Wintercocktail mit Preiselbeersaft

Mit Vodka, Prosecco und Thymian

€ 7

Gin Tonic und Brombeeren

Mit Rosmarin und schwarzem Pfeffer

€ 7

Aperol Spritz

Mit frischer Orange und wilder Minze

€ 7

Limoncello Spritz

Mit Bio 'Walcher' Limoncello und frischer Zitrone

€ 7

Luca's Spritz

Mit Waldfruchtlikör, Prosecco und wilder Minze

€ 7

Campari oder Pernod

Vertrauter stil

€ 5

