

Aperitifs



Luckai's Hauscocktail alkoholfrei	0,2l	4,50
Sekt mit Holunderblütensaft	0,2l	4,80
Sherry dry oder medium	5 cl	2,80
Martini Bianco	5 cl	2,80
Kir Royal	0,2l	5,60
Campari Orange	0,2l	4,80
Aperol Spritz	0,2l	4,50
Lillet mit Limonade Wild berry	0,2l	5,50
Aperitivo Rosato mit Prosecco	0,2l	4,50

Vorspeisen

Gebackene Champignons mit Frischkäsefüllung,
Ajoli und kleinem Salat

7,90



Hausgebeizter Anis-Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
auf Röstinchen und kleine Salatgarnitur

9,80

Hauchdünner Sauerländer Knochenschinken
mit Balsamico und gehobeltem Grana Padano

9,80

Grauburgunder
„Hasenberg“
QbA trocken, Baden
0,2 l 6,20
0,75 l 21,90

Suppen

Sauerländer Festtagssuppe
mit Markklößchen und Einlage 4,50

Cremsuppe von Strauchtomaten
mit Basilikumklößchen und Sahnehaube 4,90



Zwiebelsuppe mit Croustons
und Käse überbacken 4,50



Knackige Salate

Kleiner gemischter Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten und Blattsalaten im Joghurtdressing 3,90

Großer Salatteller
Knackige Blattsalate mit Tomaten, Paprika und Gurken im Joghurt - oder Walnuss-Balsamicodressing, Stangenbrot, Butter

und	Kleine Port.	Große Port.
gebratenen Hähnchenbruststreifen	7,90	10,90
1 bzw. 2 Garnelenspieße	10,90	15,90



Vegetarisch & Pasta

Vegetarierplatte mit frischen Gemüsen der Saison mit Sauce Hollandaise, Grilltomate, knusprigen Bratkartoffeln und Spiegelei 11,90



Frische Tagliatelle in Sahnesauce mit Brokkoliröschen belegt und geröstete Mandelblätter 8,90



Spitzkohlköpfchen gefüllt mit Pinienkernen und Gemüse auf gelber Paprikasauce mit Basmatireis 12,90



Frische Tagliatelle in Sahnesauce mit geschnetzelter Hähnchenbrust und geriebenem Käse überbacken 9,90

Grüner Veltiner
„VierGärten“ Qualitätswein
trocken Österreich
0,2 l 5,90
0,75 l 20,90



= Vegetarisches Gericht

Fischgerichte

Gegrilltes Lachssteak
auf lauwarmen Bohnensalat mit Tomaten, Lauch und frischen Kräutern dazu reichen wir hausgemachtes Kartoffelgratin 16,90

Gebratenes Zanderfilet
auf leichter Buttersauce mit Salzkartoffeln und bunter Salatteller 18,90

Chardonnay, Spätlese,
trocken, Pfalz
0,2 l 4,90
0,75 l 17,50

Luckai´s Spezialitäten

Rückenfilet vom Sylter Salzwiesenlamm

zart rosa gebraten in der Kräuterkruste
auf Thymianjus mit Prinzessböhnchen
und Kartoffelgratin 24,90

Montepulciano
d'Ábruzzo, Italien
IGT Mezzadro, trocken
0,2 l 4,20
0,75 l 14,80

Luckai´s Spezialpfanne

Schweinerückenmedaillons mit hausgemachter Kräuterbutter
markfrische Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
auf einem Berg voll Bratkartoffeln
1 Portion 13,90 für 2 Pers. 24,90

Saftige Steaks vom Grill

Holzfüllersteak

Schweinerückensteak, deftig mit Speck, Schmorzwiebeln
und Champignons überschüttet,
Prinzessbohnen im Speckmantel und Röstitaler 14,90

„Mixed Grill“

Kleines Rumpsteak, Schweinelendchen,
Schweinerückenmedaillon und argentinisches Hacksteak
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Bohnen im Speckmantel,
Grilltomate und Pommes Frites 19,90

Shiraz, Callia Alta
Argentinischer
Rotwein, trocken
0,2 l 5,30
0,75 l 18,90

Rumpsteak "Sauerländer Art"

mit kross gebackenen Zwiebelringen,
Prinzessbohnen im Speckmantel
und goldbraunen Bratkartoffeln 21,90

Rumpsteak

mit hausgemachter gartenfrischer Kräuterbutter
Pommes Frites und Salatteller 22,90

Rinderfiletsteak

mit hausgemachter gartenfrischer Kräuterbutter
Pommes Frites und Salatteller 24,90

"Altdeutsches Pfeffersteak"

Rinderfiletsteak auf feuriger Cognac-Pfeffersauce
mit Kartoffelkroketten und buntem Salatteller 25,90

Kleine Gerichte


Zwei Schweinelendchen
auf hausgemachtem Kartoffelgratin
mit frischen gebratenen Champignons 11,90

Sauerländer Krüstchen
Kleines Schweineschnitzel auf Toast
mit frischen Champignons,
Spiegelei und verschiedenen Salaten 9,80

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, Vollkornbrot, Butter
und gebackener Petersilie 7,90 

Schinkenschnittchen
mit rohem Sauerländer Knochenschinken 7,00

Strammer Max
Schinkenschnittchen mit 2 Spiegeleier 8,50

Käseschnittchen
mit verschiedenen Käse reich belegt 7,90 

Weißburgunder Classic
QbA, halbtrocken,
Rheinhessen
0,2 l 4,20
0,75 l 15,50

Desserts

Luckai´s Mini-Desserts,
frisch für Sie im Glas präsentiert 1 Stück 2,50 3 Stück 6,00

Warmer Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis und Sahne 4,50

Weiterhin empfehlen wir unsere Eiskarte !

Beliebte Hauptgerichte

Gebratene sauerländer Blutwurst

mit Schmorzwiebeln, Apfelringe
und knusprige Röstkartoffeln 11,90

Schweinelendchen

auf feuriger Cognac-Pfeffersauce

mit Röstinchen und Salatteller 16,50

Schweinelendchen

mit frischen Champignons in Rahm

mit Kartoffelkroketten und Salatteller 15,90

Überraschung

Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken,
Ananas, Spargel und Käse überbacken
dazu reichen wir Pommes Frites 14,50

Feinschmeckerschnitzel

Schweineschnitzel mit Sahnemeerrettich
und Käse überbacken mit Preiselbeeren,
Kartoffelkroketten und Salatteller 14,90


Schweineschnitzel "Diablo"

mit einer Sauce von Tomaten, Zwiebeln,
Paprika, Gurken und Peperoni,
Pommes Frites und Salatteller 12,90

Zwiebelschnitzel mit kross gebackenen Zwiebelringen
überschüttet, Pommes Frites und bunter Salat 12,50

Champignonrahmschnitzel –natur gebraten-

mit frischen Champignons in Rahm,
Pommes Frites und Salatteller 14,50



Riesling „Reserve“
Rheingu, QbA,
halbtrocken
0,2 l 6,50
0,75 l 22,90