



Kalte Vorspeisen

Große Salatvariation bestehend aus Rauke, Feld- und Pflücksalat, mit dem Besten, was der frühe Winter zu bieten hat, sowie Nüssen und Brombeervinaigrette

•
Bunter, westfälische Linsensalat, mit Wurzeln, Kräutern, altem Rotweinessig und Rübekraut

•
Lukas Winter- Wunder Salat von gelber und roter Beete, mit Karamellzwiebeln, Feldsalat und aufgeschlagenem Ziegenfrischkäse

•
Lukas Vorspeisenvariation bestehend aus gegrilltem, mariniertem Saisongemüse, Oliven, Alpkäse, italienischem Aufschnitt und einer Rauchlachsvariation

•
Dazu servieren wir unser herrliches Brotkonfekt, Kräuterfrischkäse, Salzbutter und Dips

Hauptgänge

Gratin von Kartoffel, Schwarzwurzeln und Kürbis in Trüffel- Thymianbèchamel

•
Westfälisch Stroganoff vom Simmentaler Rind , in kräftiger Rotweinjus, mit Schalotten, Wurzeln und einem Schlag Sauerrahm

•
Poulardengeschnet` in Winterpilz-Cremesauce, mit Lauch und einer Spur Estragon

•
Als Beilagen servieren wir Preisselbeerkraut, buntes Schmorgemüse der Saison, Ofenkartöfelchen und Basmati- Reis

Dessert

Winterliches Tiramisu von Mascarpone und geweckten Beeren mit Tonkabohne und Kakao

Preis pro Person 38,90€