



100%
natürliche, frische &
handgemachte Zutaten

SAM'SATION

Unser Küchenchef Sam verleiht dem traditionellen asiatischen Setup einen modernen Touch. Beim Kochen schätzt er natürliche, frische und handgemachte Zutaten.



SAM'S VORSPEISEN

cremiger Burrata

bunter Tomatensalat | Thai Basilikum
Sojabohnen-Pesto
vegetarisch 11

Beef Tatar vom Rinderfilet

Kimchi Marinade | Stunden-Ei
hausgemachte Focaccia
12

Ceviche vom Kabeljau

rotes Zwiebelchutney | Mango | Limette
13

hausgemachte Focaccia

mit Nori-Butter
3,5

SAM'S HAUPTGANG

gegrillter mariniertes Tempeh (fermentierte Sojabohnen)

Tarokartoffelcreme | wilder Brokkoli | Knoblauch
vegan 14

Linguine in Kirschtomaten-Sauce

Miso | Galgant (thailändischer Ingwer)
mit Büffelmozzarella *vegetarisch* 14
mit frischem Lachsfilet vom Grill 17
mit gegrillten Rinderfiletspitzen 17
mit gebratenem Kabeljau 19

Carpaccio vom Lachs

Udonnudeln | Rucola
asiatisches Kräuterpesto
16

Thai-Beef-Salat *säuerlich, pikant*

Minze | Erdnuss
Süßkartoffel Wedges | Wasabi-Mayo
16

Kabeljau vom Grill

fruchtig & pikanter Sonnenweizen-Salat
Teriyaki-Aubergine | Baba Ghanoush
22

VORSPEISEN

gedämpfte Edamame

Meersalz | Sojasauce
vegan 4,5

hausgemachte Frühlingssrolle

Gemüse | Glasnudeln | Erdnuss-Dip
vegetarisch (2 Stück) 5,5

Sommerrolle 2.0

frisches Gemüse
Thai Vinaigrette | Glasnudeln
(2 Stück) *vegan* 4,5
(2 Stück) mit Huhn 5

hausgemachter Kimchi

vegan 3,5

Auberginen-Dattel-Bällchen

Koriander-Mojo
(5 Stück) *vegan* 6

Gyōza

BBQ Beef | Chili-Mayo
(3 Stück) 6

Saté-Spieße vom Huhn

Erdnuss-Dip
(2 Stück) 6

Vorspeisen Variation ab 2 Personen - Preis pro Person - 8

Sommerrolle | Edamame | Auberginen-Dattelpällchen | Gyōza | Fischfrikadelle
DIPS: Thai Vinaigrette | Erdnuss-Dip | Chili-Mayo

HAUPTGANG

Thai Curry „Lucky Style“

Wokgemüse | Curry-Kokos-Sauce
bunter Jasminreis
mit buntem Gemüse *vegan* 12
mit Hähnchenbrust *pikant* 15
mit knusprigem Hähnchen *pikant* 15

Sushi Bowl

lauwarmer Sushireis | Gurke
eingelegter Rettich | Wasabi-Mayo
Wasabi Nüsse | Avocado
mit Teriyaki-Aubergine *vegetarisch* 13
mit Chicken Teriyaki vom Grill 15
mit frischem Lachs 16

Pad Thai

gebratene Reismudeln | Erdnuss | Tamarinde
mit buntem Gemüse *vegan* 12
mit Ei und Huhn 14

Teriyaki

Wokgemüse | bunter Jasminreis
mit Huhn (Schenkel ohne Knochen) vom Grill 14
mit frischem Lachsfilet vom Grill 17

Wiener Schnitzel vom Kalb

lauwarmer Kartoffelsalat | Kimchi
21

DESSERT

zweierlei Fruchtsorbet

Mango | Himbeer-Minze | frische Beeren
4

Schokoladen-Mousse

Erdbeerkern | Fruchtspiegel
6

Mango Sticky Rice im Glas

Kokosmilch | Mangochutney
geröstete Erdnuss
4,5



GETRÄNKE

APERITIF

| | | | | |
|------------------------------|----------------------------------|--|---|--|
| Prosecco 0,15l 4,5 | Aperol-Spritz 0,2l 6,9 | LILLET - Wild Berries 0,2l 7,5 | Tanquarey Blackcurrant Royale Spritz 0,2l 7,5 | Gin Tonic / Tanquarey 0,3l 8,5 |
|------------------------------|----------------------------------|--|---|--|

SOFTGETRÄNKE

| | | |
|--|-----------|-----------|
| Wasser Schloss Quelle Sprudel | 0,25l 2,3 | 0,75l 6,5 |
| Wasser Schloss Quelle Naturelle | 0,25l 2,3 | 0,75l 6,5 |
| Coca Cola Cola zero | | 0,2l 2,5 |
| Ginger Ale Tonic Water Bitter Lemon | | 0,25l 2,7 |
| Trübe Apfelsaftschorle | | 0,45l 3,5 |
| Maracuja-Ingwer Schorle | | 0,45l 4,9 |
| Rharbarber-Minz Schorle | | 0,45l 4,9 |

BIER

| | |
|---|-----------|
| Krombacher Pils Radler alkoholfrei | 0,33l 3,3 |
| Franziskaner Weizen alkoholfrei | 0,33l 3,3 |
| Chang - Thailandisches Bier | 0,32l 3,5 |
| Aktien Zwickl | 0,5l 4,5 |

WEINE

| | | |
|--|----------|----------|
| Weißburgunder – Lieblingswein | 0,2l 6 | 0,75l 21 |
| Grauburgunder – Porzelt | 0,2l 6,5 | 0,75l 23 |
| Riesling feinherb – August Eser | 0,2l 6,5 | 0,75l 23 |
| Rose - Porzelt | 0,2l 6,5 | 0,75l 23 |
| Weißweinschorle | 0,2l 4,5 | |
| Rotwein - Primitivo | 0,2l 6,5 | 0,75l 23 |

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

| | |
|---------------------------------|-----|
| Kaffee | 2,2 |
| Espresso | 2 |
| Espresso doppelt | 3 |
| Cappuccino | 3,2 |
| Frische Minze mit Ingwer | 3,3 |



Scannen und einchecken



EVENTLOCATION & CATERING

Sandstraße 154
45473 Mülheim an der Ruhr
T +49 (201) 507 421 67
info@luckinacup.com
www.luckinacup.com

