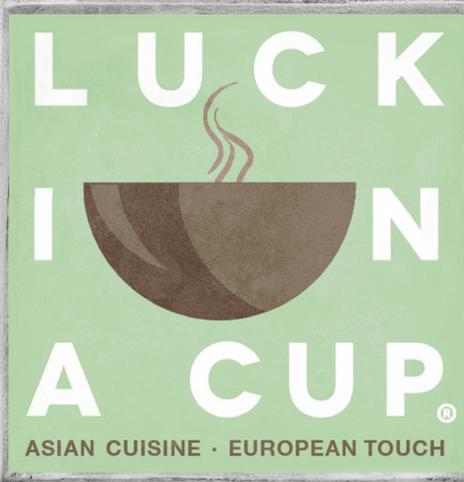


LUCK
I N
A CUP®
ASIAN CUISINE · EUROPEAN TOUCH

The logo is contained within a square frame. The text 'LUCK' is at the top, 'I N' is in the middle, and 'A CUP' is at the bottom, all in a bold, white, sans-serif font. A brown, semi-circular shape representing a cup is positioned between 'I N' and 'A CUP'. Three wavy lines above the cup represent steam. Below the main text, the tagline 'ASIAN CUISINE · EUROPEAN TOUCH' is written in a smaller, white, sans-serif font.



LUCK IN A CUP 2.0

ASIAN CUISINE – EUROPEAN TOUCH

LUCK IN A CUP bietet in Essen-Rüttenscheid etwas Neues, indem es dem traditionellen asiatischen Set Up einen modernen Twist verleiht...

Unsere Köche entwickeln kreative Gerichte, um Gäste zu begeistern. Die Gäste können durch die offene Küche, die komplexen Aromen in einer lebendigen Atmosphäre mit Event Charakter erleben.

Zentraler Bestandteil der Fusion-Küche, ist es asiatisch inspirierte Gerichte mit kreativen europäischen Einflüssen zu verbinden.



EVENTLOCATION & CATERING

Sandstraße 154
45473 Mülheim an der Ruhr

T +49(201) 507 421 67

info@luckinacup.com
www.luckinacup.com



VORSPEISE

Auberginen-Dattel-Bällchen mit Miso, Hummus, Curry-Bulgur (4 Stück) *vegan* 10

Saté-Spieße vom Huhn mit Spitzkohlsalat, Chili, Koriander (2 Stück) 10

Blumenkohl-Tempura im scharfen Gochujang Dressing, Spinat-Sesam-Salat *vegan* 11

Avocado Quinoa Tatar mit Fenchel, Zitrusfrüchten, Tomatensalsa *vegan* 12

Lachstatar mit Avocado, Wasabi, Knusperreis 14

Beef Tatar mit Soja, bunte Beete, Naan-Brot 15

gegrillter Pulpo mit Kohlrabi, Rhabarber, Thai-Pesto 16

Argentinische Rotgarnelen Tempura mit Spargelsalat, Kartoffelespuma 16

SNACK

vegetarische Vorspeisenvariation ab 2 Personen - Preis pro Person - 12

Sommerrolle | Frühlingsrolle | Edamame | Auberginen-Dattelbällchen |
gegrillte Avocado mit Tomatensalsa | **DIPS:** Thai Vinaigrette | Erdnuss-Dip | Chili-Mayo

Vorspeisenvariation MIX ab 2 Personen - Preis pro Person - 14

Saté-Spieß vom Huhn | Edamame | Auberginen-Dattelbällchen | Gyōza mit BBQ Beef |
Frühlingsrolle | **DIPS:** Thai Vinaigrette | Erdnuss-Dip | Chili-Mayo

HAUPTGANG - NEWSTYLE

Linguine Pasta mit Thai Pesto, Yuzu, Kirschtomate

– *vegetarisch* **18**

– *mit rosa gegrillten Rindersteak-Streifen* **23**

– *mit Fisch des Tages* **25**

gebratene Maishähnchenbrust mit Teriyaki Glasur, violette Süßkartoffelstampf, karamellisierter Grillspargel **25**

Thai Beef Steak mit Avocado, Tomate, Limette, Minze, Süßkartoffel Wedges **25**

Wiener Schnitzel vom Kalb mit japanischen Kartoffelsalat, pikanten Gurkensalat **27**

Pulpo vom Grill mit Bärlauch-Risotto, Ofen-Lauchzwiebeln in Ponzu Marinade **29**

HAUPTGANG - KLASSIKER

PHO (vietnamesische Nudelsuppe) in einer kräftigen Rinderbrühe mit rosa gebratenen Beef-Streifen, frischen Kräutern **18**

Thai Curry „Lucky Style“ mit Wokgemüse, Curry-Kokos-Sauce, bunter Jasminreis

– *mit knusprigem Tofu* *vegan* **17**

– *mit knusprigem Hähnchen* **19**

– *mit Hähnchenbrust* **19**

– *mit gebratenen Garnelen* **20**

Sushi Bowl mit lauwarm mariniertem Sushireis, Gurke, Edamame, eingelegter Ingwer, Avocado, Wasabi-Mayo

– *mit gegrillter Avocado* *vegetarisch* **16**

– *mit frischem Lachs* **20**

– *mit Chicken Teriyaki vom Grill* **18**

Pad Thai mit gebratenen Reismudeln, Erdnuss, Tamarinde

– *mit buntem Gemüse* *vegan* **15**

– *mit Tofu, Ei, Huhn, Garnele* **19**

– *mit Ei, Huhn* **17**

Teriyaki mit Wok-Gemüse, bunter Jasminreis

– *mit Chicken Teriyaki(Schenkel ohne Knochen)* **17** – *mit frischem Lachsfilet vom Grill* **23**

SNACKS

gedämpfte Edamame mit Maldon Meersalzflocken, Sojasauce *vegan* **6**

Gyōza mit BBQ Beef, Chili-Mayo (3 Stück) **7**

DESSERT

Cheesecake im Glas mit Yuzu **7**

Matcha Crème Brulée mit Fruchtsorbet **8**

hausgemachter Schokoladensoufflé mit Vanille Eis (frisch gebacken, Dauer ca. 15 Min.) **9**

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee	3,0
Espresso	2,8
Espresso doppelt	3,8
Cappuccino	3,8
Frische Minze mit Ingwer	3,8
+ Honig	0,3

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

APERITIF

Geisha Spritz <i>Gin, Prosecco, Ginger Beer, Limette</i>	0,2l	7,9
Aperol-Spritz	0,2l	7,9
Lillet-Wild Berries	0,2l	7,9
Tanquarey Blackcurrant Royal Spritz	0,2l	7,9
Gin Tonic (4cl) Tanquarey	0,3l	8,9

SOFTGETRÄNKE

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

BIER

Krombacher Pils Radler alkoholfrei	0,33l	3,9
Franziskaner Weizen alkoholfrei	0,33l	4,1
Tiger Lager Beer - vietnamesisches Bier	0,33l	4,8
Aktien Zwick'l	0,5l	5,2

WEISSWEIN

Grauburgunder, Andreas Porzelt, BIO, PFALZ

0,2l 8 | 0,75l 29

Fließt wie die Niagara-Fälle, ein Wein, der schnell nach mehr verlangen lässt, feine Frucht und ohne Trinkwiderstand, herrlich unkompliziert.

Weißburgunder, Markus Pfaffmann, PFALZ

0,2l 7,5 | 0,75l 27

Gelbe Pfirsiche, grüne Äpfel, Aprikose, Grapefruit eingehüllt in schöner Mineralität, lebendige Kräuternoten und ein bemerkenswertes Säurespiel.

Riesling „Schlüsselerlebnis“ -feinherb-, August Eser, RHEINGAU

0,2l 7,5 | 0,75l 27

Bilderbuch-Riesling, Apfel- und Zitrusfrüchte mit zarter Mineralität und langanhaltender Frische und etwas Restsüße.

„Little Lion“ Weiss Cuvée, Korrell, NAHE

0,2l 7,5 | 0,75l 27

Ein herrlich leichter Weißwein aus klassischen Rebsorten - Rivaner, Weisser Burgunder & Sauvignon Blanc, erfrischend und zugleich feine Fülle am Gaumen, exotische, frische Aromen von Limette, Zitronengras und reifer Honigmelone.

Weißweinschorle

0,2l 5,2

ROSÉWEIN

Rosé Cuvée, Andreas Porzelt, BIO, PFALZ

0,2l 7 | 0,75l 25

Feinfruchtiger Rosé, typisches Erdbeer- und Himbeeraroma, feine Minze. Fantastischer Trinkfluss!

ROTWEIN

Primitivo, Mocavero, APULIEN / Italien

0,2l 8 | 0,75l 29

Vollmundig, samtig, trocken aber nicht herb. Feine Noten von Lakritz, Beeren und ein Hauch von Vanille.

Merlot „Jan Fiskaal“, MAN Family Wines, STELLENBOSCH / Südafrika

0,2l 7 | 0,75l 25

Eleganter, klassischer Merlot mit feinem Pflaumenaroma, weichen Tanninen und Anklängen von Schokolade und Blaubeere.

APERITIF

Geisha Spritz <i>Gin, Prosecco, Ginger Beer, Limette</i>	0,2l	7,9
Aperol-Spritz	0,2l	7,9
Lillet-Wild Berries	0,2l	7,9
Tanquarey Blackcurrant Royal Spritz	0,2l	7,9
Gin Tonic (4cl) Tanquarey	0,3l	8,9

SOFTGETRÄNKE

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

BIER

Krombacher Pils Radler alkoholfrei	0,33l	3,9
Franziskaner Weizen alkoholfrei	0,33l	4,1
Tiger Lager Beer - vietnamesisches Bier	0,33l	4,8
Aktien Zwick`l	0,5l	5,2

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Kaffee	3,0
Espresso	2,8
Espresso doppelt	3,8
Cappuccino	3,8
Frische Minze mit Ingwer	3,8
+ Honig	0,3