

THE LUCKY FEW

-Restaurant & Catering-

A LA CARTE

MONTAG: RUHETAG

DIENSTAG - SAMSTAG: 18:00 - 22:00 Uhr

Reservation über: www.the-lucky-few.de, the.lucky.few2024@gmail.com

oder telefonisch 0172/ 5837 076

Wir sind Željka und Mirko, ursprünglich aus Kroatien. Das Schicksal hat uns jedoch hier in Deutschland zusammengeführt, wo wir unser wahres Glück entdeckt haben. Unsere Familie ist etwas Besonderes, und wir bezeichnen uns stolz als eine der „The Lucky Few“-Familien, da wir das Glück haben, ein geliebtes Familienmitglied mit dem Down-Syndrom zu haben. Mit Liebe und dem Wunsch nach Inklusion als Antrieb, setzen wir uns dafür ein, Stereotypen im Zusammenhang mit Menschen mit Down-Syndrom zu durchbrechen. Mit Fürsorge und Empathie im Herzen, planen wir die Zusammenarbeit mit lokalen Organisationen und vertreten den Glauben, dass Menschen mit Behinderungen integrale und gleichberechtigte Mitglieder unserer Gesellschaft sind.

In unserem Restaurant bieten wir eine vielfältige Auswahl internationaler Gerichte an und bewahren Traditionen auf moderne Weise auf.

Über die Grenzen unseres Restaurants hinaus teilen wir gerne unsere Expertise, um kleinere Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen zu bewirten und sicherzustellen, dass jede Zusammenkunft zu einem geschmackvollen Fest wird.

Schaut vorbei, genießt unsere Speisen und begleitet uns auf dieser bodenständigen Reise, auf der jedes Gericht eine Geschichte von Liebe, Inklusion und dem Engagement für eine bessere, mitfühlende Zukunft erzählt.

Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten

Unsere Gäste liegen uns am Herzen. Wenn Sie Allergien, Unverträglichkeiten oder spezielle Ernährungsbedürfnisse haben, informieren Sie bitte unser Personal. Wir geben Ihnen gerne Auskunft darüber, welche Allergene in unseren Gerichten enthalten sind und beraten Sie bei der Auswahl von Speisen, die für Sie geeignet sind.

Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt Kreuzkontaminationen in unserer Küche nicht vollständig ausgeschlossen werden können. Wir empfehlen daher Gästen mit schweren Allergien, besonders vorsichtig zu sein.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihr Vertrauen.

Allergen and Dietary Information

Our guests' well-being is very important to us. If you have any allergies, intolerances, or special dietary requirements, please inform our staff. We are happy to provide detailed information about which allergens are present in our dishes and to advise you on menu items that are suitable for you.

Please note that despite our utmost care, cross-contamination in the kitchen cannot be completely ruled out. We therefore advise guests with severe allergies to exercise caution.

Thank you for your understanding and trust.

VORSPEISE / STARTERS

Büffelmozzarella 14€

Tomatenchutney · Basilikum · Olivenöl · Crumble · Kresse

Frittierte Calamari – 15 €

Tartarensauce · Zitrone

Hausgebeizter Lachs – 15,50 €

Ackersalat · Ingwer · Orange · Limette · Dill

Dalmatinischer Pršut (Gradina) – 14 €

Brot · Oliven · Kirschtomaten

Rindercarpaccio – 17 €

Rucola · Grana Padano · Basilikumpesto · Kirschtomaten · Nüsse

Buffalo mozzarella 14€

Tomato chutney · basil · olive oil · crumble · cress

Fried calamari – 15 €

Tartar sauce · lemon

House-cured salmon – 15.50 €

Lamb's lettuce · ginger · orange · lime · dill

Dalmatian pršut (Gradina) – 14 €

Bread · olives · cherry tomatoes

Beef carpaccio – 17 €

Rocket · Grana Padano · basil pesto · cherry tomatoes · nuts

SUPPE / SOUP

Saisonale Cremesuppe – 9,50 €

Seasonal cream soup – 9.50 €

SALAT / SALAD

The Lucky Few Greens – 14 €

*Gemischter Salat · Nüsse · Trauben · Gurken · Tomaten · Chicorée · Brot-Chip
Wahlweise mit hellem Balsamico-Dressing oder Rucola-Dressing*

Extras:

Maishähnchen +9 €

Black-Tiger-Garnelen (5 Stück) +11 €

The Lucky Few Greens – 14 €

*Mixed salad · nuts · grapes · cucumber · tomatoes · chicory · bread chip
Choice of light balsamic dressing or rocket dressing*

Extras:

Corn-fed chicken +9 €

Black tiger prawns (5 pieces) +11 €

NUDEL / PASTA

Dalmatinische Tomatensauce „Salsa“ – 16 €

Parmesan · Kresse · Olivenöl

Basilikumpesto – 18 €

Parmesan · Kresse · Olivenöl

Black-Tiger-Garnelen – 24 €

Tomaten · Parmesan · Kresse · Olivenöl

Gnocchi – 18,50 €

Pilze · Salbei · Kresse · Olivenöl

Dalmatian tomato sauce “Salsa” – 16 €

Parmesan · cress · olive oil

Basil pesto – 18 €

Parmesan · cress · olive oil

Black tiger prawns – 24 €

Tomato · Parmesan · cress · olive oil

Gnocchi – 18.50 €

Mushrooms · sage · cress · olive oil

FISCH / FISH

Gegrillte Calamari – 21 €

Spinat · Kartoffeln · Zitrone · Knoblauch

Schwarzes Risotto – 23 €

Calamari · Garnelen · Parmesan

Wolfsbarschfilet – 28 €

Risotto · Zitronengras · Bisque · Baby-Gemüse · Kresse

Fischplatte für zwei Personen – 65 €

*Fang des Tages · gegrillte Calamari · Garnelen · Scampi
Spinat · Kartoffeln*

Grilled calamari – 21 €

Spinach · potatoes · lemon · garlic

Black risotto – 23 €

Calamari · prawns · Parmesan

Sea bass fillet – 28 €

Risotto · lemongrass · bisque · baby vegetables · cress

Fish platter for two – 65 €

*Catch of the day · grilled calamari · prawns · scampi
Spinach · potatoes*

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Schwein – 19 €

Bratkartoffeln · Zitrone · Gurkensalat

Lucky Few Burger (200 g) – 22 €

*Pfeffer-Mayo · Cheddar · Tomaten · Gewürzgurken
Röstzwiebeln · hausgemachte Burgersauce · Speck
Süßkartoffelpommes*

Slawonischer Gulasch „Čobanac“ – 22 €

Pikant · drei Fleischsorten · Kartoffeln · Karotten

BBQ Spareribs (Sous-Vide) – 19,50 €

Süßkartoffelpommes · BBQ-Dip

Maishähnchen Supreme – 23,50 €

Baby-Gemüse · Kartoffelgratin · Pilzjus

Butterzarte Beef Ribs Sous-Vide (ohne Knochen) – 28 €

Kartoffel-Sellerie-Püree · Baby-Gemüse · Portweinjus

Argentinisches Entrecôte vom Grill – 39 €

*Zerdrückte Kartoffeln · Baby-Gemüse
Chimichurri oder Jus*

MEAT

Viennese schnitzel (pork) – 19 €

Fried potatoes · lemon · cucumber salad

Lucky Few Burger (200 g) – 22 €

Pepper mayo · Cheddar · tomatoes · gherkins

Crispy onions · homemade burger sauce · bacon

Sweet potato fries

Slavonian goulash “Čobanac” – 22 €

Spicy · three kinds of meat · potatoes · carrots

BBQ spareribs (sous-vide) – 19.50 €

Sweet potato fries · BBQ dip

Corn-fed chicken supreme – 23.50 €

Baby vegetables · potato gratin · mushroom jus

Butter-tender beef ribs sous-vide (boneless) – 28 €

Potato-celeriac purée · baby vegetables · port wine jus

Argentinian grilled entrecôte – 39 €

Crushed potatoes · baby vegetables

Chimichurri or jus

KÄSE / CHEESE

Käseauswahl – 14,50 €

*Drei Sorten: Hartkäse · Weichkäse · Blauschimmelkäse
Feigensenf · Trauben · Cheddar-Keks*

Cheese selection – 14.50 €

*Three types: hard cheese · soft cheese · blue cheese
Fig mustard · grapes · cheddar cracker*

DESSERT

Honig-Schnitte – 11 €

Himbeere · Sorbet · Orangen · Gel · Crumble

Vanille Crème Brûlée – 9,50 €

Tagesdessert – 8,50 €

Honey slice – 11 €

Raspberry · sorbet · oranges · gel · crumble

Vanilla Crème Brûlée – 9.50 €

Dessert of the day – 8.50 €