







Winter / Frühling 2019


Vorspeise

	€
 Gurkensalat / Rahm / Dill	5.5
 Wintersalat / Knusperschüssel / Pinienkerne alter Balsamico	7.5
 Rote Bete Carpaccio / Kichererbsen / Joghurt Minze	11.5
 Feldsalat / Feigen / Deichkäse / Walnuss	11.5
Ziegenkäse / Riesengarnelen / Pinienkernmarinade	15.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola gehobelter Trüffel	15.5
Ceviche vom Skrei / Blutorange / Chili / Sellerie	15.5
Kalbstatar / Schwarzwurzel / Soja	15.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet Parma-Schinken / Oliven / mariniertes Parmesan	Vorspeise 15.5 Hauptgang 21.5

Suppe

Kartoffelsuppe / Speck / Croûtons	6.5
 Petersilienschaum / Ei / Trüffel	8.5
 „T-K-G“ / Kokos / Paprika / Zitronengras / Garnele	9.5

(alle Suppen sind auch als kleine Portion bestellbar)

 Vegetarische Speisen – sprechen Sie uns gern auf weitere Möglichkeiten an
*Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern

Wasser

Nordseescholle „Finkenwerder Art“ / Speck / Petersilie Bratkartoffeln	19.5
Nordseescholle „Büsumer Art“ / Krabben / Dill Bratkartoffeln	25.5
Lachsfilet / grüner Spargel / Paprika / Sepianudeln	23.5
In Olivenöl pochiertes Skreifilet / Blattspinat / Parmesan Trüffel / Kartoffelpüree	26.5
Gebratenes Skreifilet / Gewürzbutter / Zuckerschoten Kartoffelcreme	26.5

Skrei – Der Edelste Fisch Norwegens

Der Skrei ist ein eigener Kabeljau-Stamm, der im kalten reinen Nordpolarmeer aufwächst. Bis zur Geschlechtsreife haben sie mindestens fünf Jahre in der Barentssee verbracht. Der Skrei ist dann im besten Alter, energiegeladen, fruchtbar und kräftig genug für die lange Wanderung vom Meer weit oben im Norden bis an die norwegische Küste. So entwickelte sich der Skreifang auf den Lofoten zur wichtigsten Saisonfischerei in Norwegen.

„Skrei“ bedeutet übersetzt „Wanderer“.

Am Tisch filetiert / tranchiert

für 1 Person

Loup de Mer

(Wolfsbarsch)

Mandelkruste / gemischte
Blattsalate / zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln

24.5

für 2 Personen

Tomahawk Steak

(Pommersches Weidenrind)

gebratene Pilze
Gewürzbutter / Jus
Süßkartoffelpommes

pro 100 g 8.5

Klassiker

Grüzwurst / Rosinen / Apfelkompott Kartoffelstampf		11.5
Duvenstedter Labskaus / Rote Bete / Spiegelei Rollmops	klein groß	13.5 18.5
Filetspitzen/ Cognacrahm / Pilze / Butternudeln		24.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / Rotweinjus Pilze / Kartoffelpüree		25.5
Wiener Schnitzel / Gurkensalat / Bratkartoffeln	klein groß	17.5 22.5
Wiener Schnitzel <i>Deluxe</i> / Gurkensalat Trüffel-Pommes / Trüffelmayo		29.5

Land

Kalbsleber / Apfelkompott / Thymianjus geröstete Zwiebeln / Kartoffelstampf		22.5
„Wild Forest Bowl“ / Reh / Salatgurke / Kronsbeeren Wildreis		28.5
Rinderfilet „Rossini“ / Gänseleber / Blattspinat getrüffeltes Kartoffelpüree		39.5

Vegetarisch

 Steinpilzrisotto / Trüffel / Parmesan	Vorspeise Hauptgang	15.5 21.5
 Blätterteig „Pizza“ / Spinat / Chili / Wildkräuter		16.5
 Tortelloni / Brie / Feige / Aubergine		18.5
 Green Bowl / Salatgurken / Wildkräuter Kronsbeere / Petersilienschaum / Ei / Wildreis		18.5

Steaks

(vom Lavasteingrill)

**Bohnen / Steaksauce LENZ
Sour-Cream / Röstkartoffeln**

Rumpsteak	Neuseeland	200 g	24.5
		300 g	31.5
		400 g	38.5
Rib Eye Steak	Neuseeland	200 g	24.5
		300 g	31.5
		400 g	38.5
Rinderfilet	Neuseeland	200 g	32.5
		300 g	41.0
		400 g	49.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare)			26.5
Parmesan / Trüffel / Rucola			

Extras

	Riesengarnele (8/12 Seawater)	Stk.	3.5
	getrübeltete Parmesan Pommes	Port.	7.5
	Süßkartoffel Pommes	Port.	3.5
	gebratene Pilze	Port.	4.5
	kleiner Wintersalat	Port.	3.5
	Steaksauce LENZ	Port.	2.5
	Trüffel-Mayonnaise	Port.	4.5
	Gänseleber	Port.	9.5

Dessert

Duvenstedter Rote Grütze / Vanilleeis	7.5
Limonenparfait / Cranberries / Pistazien	8.5
Lenz Brownie / Karamell / weiße Schokolade	8.5
Weißes Whiskeymousse / Ananas	8.5
Creme-Bruleé / Mango (Schaum, Ragout, Sorbet)	9.5
Dessert-Variation klein	9.5
Dessert-Variation LENZ	13.5

Unsere Eissorten und Sorbets

*entstehen in kreativer Zusammenarbeit
mit dem „Duvenstedter Eiscafé“.*

Alle Sorten werden in Handarbeit und mit Sorgfalt hergestellt.

Eissorten:

Vanille / Schokolade / LENZ-Brownie	Kugel	2.0
Weiß-Schokolade / Erdbeere / Pistazie		
Kinderschokolade / Bratapfel		

Sorbet:

Mango / Limone / Ananas	Kugel	3.0
schwarze Johannisbeere		

Vanilleeis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen		5.5
--	--	-----

Käse

*Unser Käse kommt aus einer privaten Bio-Käserei
„Hof Backensholz“*

*Backensholz ist ein Ort zwischen Husum und Schleswig.
In der Käsewelt steht Backensholz für Käsespezialitäten
aus Norddeutschland.*

Feigensenf / Tomatenmarmelade / Gurkenmarmelade

Kleine Käseauswahl

12.5

Große Käseauswahl

16.5