

Herzlich Willkommen im Lenz Restaurant

Zu Beginn, zwischendurch oder später...

	<u>0.1 l</u>
Prosecco Spumante – Minetto Vivo	4.5
Crémant Rosé – Gratien & Meyer	7.9
Champagner – Alfred Gratien	11.5
	<u>0.2 l</u>
Lillet Wild Berry	8.5
Aperol Sprizz	8.5
„Hugo“ Holunder	8.5
	<u>5 cl</u>
Sherry (Fino / Medium / Golden)	4.5
Martini (Dry / Bianco / Rosso)	4.5
	<u>4 cl</u>
Gin / Fever Tree Tonic	
Bombay Sapphire	9.5
Tanqueray	12.5
Hendrick's	12.5
Cocktail Alkoholfrei (0.1 l / 0.2 l)	5.0 / 7.5
Frau Kierses Eistee (Hamburger Eisteemanufaktur)	5.5

Sean 's Sommer Empfehlung:

Pimm's Cup 8.5

Tanqueray Sevilla Mule 10.5

Schlemmer Sommer 2019

Menü I

15.06. – 21.07.2019

Küchengruß

Riesengarnelen / Wildkräutercreme
Granatapfel

Gazpacho / Focaccia / Olivenöl

Kalbsrücken / Pfifferlingen / Risotto / Zuckerschoten

Erdbeermousse / weiße Schokolade

Menü II

22.07 – 01.09.2019

Küchengruß

Beeftatar / gelbe Bete / Kressesalat

Pfifferlingsschaum / Kerbelkartoffeln

Norwegisches Lachsfilet / Blumenkohl
Miso / Erdnuss / Udon Nudeln

Blaubeerparfait / Karamell / Popcorn

*Köstliche Sommer-Menüs
nur 69 Euro für zwei Personen*

Das Schlemmer Sommer-Menü ist im LENZ Restaurant mit Reservierung unter dem Stichwort „Schlemmer-Sommer“ ab 17.30 Uhr (täglich außer Dienstag) buchbar.

Bitte haben Sie Verständnis, dass die einzelnen Gänge des Menüs nicht durch andere Gerichte aus unserer Speisekarte austauschbar sind.


Sommer 2019

Vorspeise

	€
 Gurkensalat / Rahm / Dill	6.5
 Sommersalat / Knusperschüssel / Pinienkerne alter Balsamico	8.5
Matjessalat / Gewürzgurke / rote Zwiebel Meerrettich	14.5
Riesengarnelen / Wildkräutercreme / Granatapfel	15.5
 Burrata / Kirschtomaten / Basilikum / Focaccia	15.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola gehobelter Trüffel	15.5
Beeftatar / gelbe Bete / Kressesalat / Sesam	16.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet Parma-Schinken / Oliven / marinierter Parmesan	Vorspeise 15.5 Hauptgang 22.5

Suppe

Kartoffelsuppe / Speck / Croûtons	7.5
Pfifferlingsschaum / Kerbel - Kartoffeln	8.5
 Gazpacho / Focaccia / Olivenöl	8.5
 Geeiste Gurkensuppe / Nordseekrabben	9.5

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

Wasser

Glückstädter Matjes / Hausfrauensauce rote Zwiebeln / neue Kartoffeln	Vorspeise 2 Filets Hauptgang 4 Filets	14.5 21.5
Glückstädter Matjes / grüne Bohnen / Speck Bratkartoffeln		21.5
Rotbarschfilet / Pfifferlinge / Kartoffel-Erbsenpüree		23.5
Norwegisches Lachsfilet / Blumenkohl / Miso Erdnuss / Udon Nudeln		25.5
Gebratener Pulpo / Burrata / Paprikacreme lila Kartoffeln		26.5

Am Tisch filetiert / tranchiert

für 1 Person

Loup de Mer

(Wolfsbarsch)

Mandelkruste / gemischte
Blattsalate / zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln

25.5

für 2 Personen




Tomahawk Steak

(Pommersches Weidenrind)

gebratene Pfifferlinge
Kräuterbutter
getrüffelten Parmesan Pommes

pro 100 g 8.5

Vegetarisch

 Pfifferlingsrisotto / Blaubeere / Parmesan	Vorspeise Hauptgang	14.5 18.5
 Trüffelnudeln / gehobelter Sommertrüffel	Vorspeise Hauptgang	16.5 22.5
 „Summer Sunset Bowl“ / Ebly / Paprika / Erbsen grüner Spargel / Avocado / Maracuja		19.5

Klassiker

Grüzwurst / Rosinen / Apfelkompott Kartoffelstampf		12.5
Duvenstedter Labskaus / rote Bete / Spiegelei Rollmops	klein groß	14.5 19.5
Filetspitzen/ Cognacrahm / Pfifferlinge Butternudeln		25.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / Rotweinjus Pfifferlinge / Kartoffelpüree		26.5
Wiener Schnitzel / Gurkensalat / Bratkartoffeln	klein groß	17.5 23.5
Wiener Schnitzel <i>Deluxe</i> / Gurkensalat Trüffel-Pommes / Trüffelmayo		29.5

Land

Kalbsleber / Apfelkompott / Thymianjus geröstete Zwiebeln / Kartoffelstampf		23.5
Kalbsrücken / Pfifferlinge / Risotto / Zuckerschoten		26.5
„Green Meadow Bowl“ / Lammkarree / Ebly grüner Spargel / Tomate / Basilikum		26.5

Verschenken Sie doch einen Gutschein...

...zum Geburtstag, Kochkurs oder einfach so!

Wir gestalten Ihren Gutschein individuell.





Steaks

(vom Lavasteingrill)

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

Rumpsteak	Neuseeland	200 g	24.5
		300 g	32.5
		400 g	39.5
Rib Eye Steak	Neuseeland	200 g	24.5
		300 g	32.5
		400 g	39.5
Rinderfilet	Neuseeland	200 g	33.5
		300 g	42.5
		400 g	51.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) Parmesan / Trüffel / Rucola			26.5

Extras

	Riesengarnele (8/12 Seawater)	Stk.	3.5
	getrüffelte Parmesan Pommes	Port.	7.5
	Süßkartoffel Pommes	Port.	3.5
	gebratene Pfifferlinge	Port.	6.5
	kleiner Sommersalat	Port.	4.5
	Steaksauce LENZ	Port.	3.5
	Trüffel-Mayonnaise	Port.	4.5
	Kräuterbutter	Port.	2.5
	Preiselbeeren	Port.	1.5

Dessert

Erdbeeren / Vanilleeis	6.5
Erdbeermousse / weiÙe Schokolade	8.5
Blaubeerparfait / Karamell / Popcorn	8.5
Holunder-Limetten-Cheesecake / Himbeere	9.5
Creme-Bruleé / Erdbeere (Schaum, Ragout, Eis)	9.5
Dessert-Variation klein	9.5
Dessert-Variation LENZ (gern zum Teilen)	14.5

Unsere Eissorten und Sorbets

*entstehen in kreativer Zusammenarbeit
mit dem „Duvenstedter Eiscaf e“.*

Alle Sorten werden in Handarbeit und mit Sorgfalt hergestellt.

Eissorten:

Vanille / Schokolade / LENZ-Brownie	Kugel	2.5
WeiÙe-Schokolade / Waldmeister / Erdbeere		
Salted Caramel / Kinderschokolade		

Sorbet:

Mango / Limone / Himbeere	Kugel	3.0
---------------------------	-------	-----

Vanilleeis mit steirischem Kernöl und ger�steten Kürbiskernen		5.5
--	--	-----

Käse

Unser Käse kommt aus einer privaten Bio-Käserei

„Hof Backensholz“

Backensholz ist ein Ort zwischen Husum und Schleswig.

*In der K sewelt steht Backensholz für Käsespezialitäten
aus Norddeutschland.*

Feigensenf / Tomatenmarmelade / Gurkenmarmelade

Kleine Käseauswahl

14.5

GroÙe Käseauswahl

18.5