

Herzlich Willkommen im Lenz Restaurant

Zu Beginn, zwischendurch oder später...

	<u>0.1 l</u>
Prosecco Spumante – Minetto Vivo	5.5
Crémant Rosé – Gratien & Meyer	8.5
Champagner – Alfred Gratien	12.5
	<u>0.2 l</u>
Lillet Wild Berry	9.5
Aperol Sprizz	9.5
„Hugo“ Holunder	9.5
	<u>5 cl</u>
Sherry (Fino / Medium / Golden)	5.5
Martini (Dry / Bianco / Rosso)	5.5
	<u>4 cl</u>
Gin / Fever Tree Tonic	10.5
Bombay Sapphire	13.5
Tanqueray	15.5
Hendrick's	16.5
Schloß Gin	
	4.5 /
Cocktail Alkoholfrei (0.1 l / 0.2 l)	7.5
Frau Kierses Eistee (Hamburger Eisteemanufaktur)	5.5

Sean Sean's Empfehlung:

Pimm's Cup 9.5


Tanqueray Sevilla Mule 11.5

Winter / Frühling 2020


Vorspeise

	€
 Gurkensalat / Rahm / Dill	6.5
 Wintersalat / Knusperschüssel / Pinienkerne alter Balsamico	9.5
 Rote Bete Carpaccio / Walnuß / Sauerrahm Dill	13.5
Kale / Bulgur / Rehschinken / Cranberries	13.5
Ziegenkäse / Riesengarnelen / Pinienkernmarinade	16.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola gehobelter Trüffel	16.5
Ceviche vom Skrei / Salatgurke / Joghurt Tonkabohne	16.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet Parma-Schinken / Oliven / mariniertes Parmesan	Vorspeise 16.5 Hauptgang 23.5

Suppe

Kartoffelsuppe / Speck / Croûtons	8.5
Champignonschaumsüppchen / Rehschinken	9.5
 Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe / 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 „Büsumer Art“ / Krabben / Dill Bratkartoffeln	26.5
Lachsfilet / Karotte / Petersilienwurzel / Röstkartoffeln	25.5
In Olivenöl pochirtes Skreifilet / Blattspinat / Parmesan Trüffel / Kartoffelpüree	27.5
Gebratenes Skreifilet / Gewürzbutter / Zuckerschoten Kartoffelschnee	27.5

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

27.5

für 2 Personen

Marensin Maishähnchen

(Ausgezeichnetes Freilandgeflügel
Frankreich: „Label Rouge“)

Gemüsen

Trüffeljus

Trüffel-Parmesan Pommes

pro. Person. 32.5

Klassiker

Grüzwurst / Rosinen / Apfelkompott Kartoffelstampf		13.5
Duvenstedter Labskaus / Rote Bete / Spiegelei Rollmops	klein groß	15.5 21.5
Filetspitzen/ Cognacrahm / Pilze / Butternudeln		26.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / Rotweinjus Pilze / Kartoffelpüree		26.5
Wiener Schnitzel / Gurkensalat / Bratkartoffeln	klein groß	18.5 24.5
Wiener Schnitzel <i>Deluxe</i> / Gurkensalat Trüffel-Pommes / Trüffelmayo		31.5

Land

Kalbsleber / Apfelkompott / Thymianjus geröstete Zwiebeln / Kartoffelstampf		25.5
Barbarie Entenbrust / Rosenkohl / Pancetta Gnocchi		25.5
„Wild Forest Bowl“ / Rehrücken / gelbe Linsen Cranberries / Hartweizen		32.5

Vegetarisch/Vegan

 Risotto alla milanese / Safran / Parmesan	Vorspeise Hauptgang	15.5 21.5
 Ravioli / getrocknete Tomaten / Oliven schwarze Bohnen /Basilikum (Vegan)		19.5
 Green Bowl / Linsen / Hartweizen Zuckerschoten / Rosenkohl / Kale		21.5

Steaks

(vom Lavasteingrill)

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

Rumpsteak	Neuseeland	200 g	26.5
		300 g	34.5
		400 g	42.5
Rib Eye Steak	Neuseeland	200 g	26.5
		300 g	34.5
		400 g	42.5
Rinderfilet	Neuseeland	200 g	35.5
		300 g	44.0
		400 g	53.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) Parmesan / Trüffel / Rucola			27.5

Extras

	Riesengarnele (8/12 Seawater)	Stk.	4.5
	getrüffelte Parmesan Pommes	Port.	7.5
	Süßkartoffel Pommes	Port.	4.5
	gebratene Pilze	Port.	5.5
	kleiner Wintersalat	Port.	5.5
	Steaksauce LENZ	Port.	3.5
	Trüffel-Mayonnaise	Port.	4.5

Dessert

Duvenstedter Rote Grütze / Vanilleeis	8.5
Käsekuchenparfait / rote Trauben / Schokolade	9.5
Weißes Whiskeymousse / Karamell / Orange	9.5
Creme-Bruleé / Mango (Schaum, Ragout, Sorbet)	11.5
Dessert-Variation	11.5

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	2.5
Weißer-Schokolade / Erdbeere / Pistazie		
Joghurt-Granatapfel / Salted Caramel		

Sorbet:

Mango / Limone / grüner Apfel	Kugel	3.5
-------------------------------	-------	-----

Vanilleeis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	7.5
--	-----

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 / Gemüsearmelade

Kleine Käseauswahl

15.5

Große Käseauswahl

19.5

