

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	
Bombay Sapphire	10.5
Tanqueray	13.5
Hendrick's	15.5
Schloß Gin	16.5
Cocktail Alkoholfrei (0.1 l / 0.2 l)	4.5 /
	7.5
Frau Kierses Eistee (Hamburger Eisteemanufaktur)	5.5

Sean Sean's Empfehlung:

Pimm's Cup 9.5


Tanqueray Sevilla Mule 11.5

Sommer / Herbst 2020


Vorspeise

	€
 Echtes Gaues Brot / Olivenöl / Meersalz	3.0
 Gurkensalat / Rahm / Dill	6.5
 Herbstsalat / Knusperschüssel / Pinienkerne alter Balsamico	9.5
Kopfsalat / Friesisch Blue / Kürbiskerne / Speck	12.5
 Rote Beete Carpaccio / Aubergine / Joghurt / Dill	13.5
Ziegenkäse / Riesengarnelen / Pinienkernmarinade	16.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola gehobelter Trüffel	17.5
Beeftatar „Lenz“ / Wachtelei / Liebstöckel	17.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet Parma-Schinken / Oliven / marinierter Parmesan	Vorspeise 16.5 Hauptgang 23.5

Suppe

Kartoffelsuppe / Speck / Croûtons	9.5
 Kürbisschaumsüppchen / geröstete Kerne / Kernöl	9.5
Erbsensuppe / Mirin / Büsumer Krabben	10.5

(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

Klassiker

Grüzwurst / Rosinen / Apfelkompott Kartoffelstampf		13.5
Kalbsleber / Apfelkompott / Thymianjus geröstete Zwiebeln / Kartoffelstampf		25.5
Duvenstedter Labskaus / rote Bete / Spiegelei Rollmops	klein groß	15.5 22.5
Filetspitzen/ Cognacrahm / Egerlinge Butternudeln		26.5
Duroc Schweinekarree / Blutwurst / Sellerie / rote Zwiebel		26.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / Rotweinjus Egerlinge / Kartoffelpüree		27.5
Wiener Schnitzel / Gurkensalat / Bratkartoffeln	klein groß	21.5 26.5
Wiener Schnitzel / <i>Deluxe</i> / Gurkensalat Trüffel-Pommes / Trüffelmayo		33.5

Ab 2 Personen am Tisch tranchiert

„Vierländer-Ente“ (Geflügelhof Bokelholm)




**Rotkohl / Selleriepüree / Apfelkompott
Preiselbeeren / Entenjus / Kartoffelklöße**

pro Person 38.5

Wasser

Nordseescholle „Finkenwerder Art“ / Speck / Bratkartoffeln	23.5
Steinbeißerfilet / grüne Paprika / Kartoffel-Käse-Krapfen	25.5
Zanderfilet / Champagnerkraut / weißer Pfeffer / Püree	26.5
Bachforellenfilet / Kopfsalat / Liebstöckelcreme / Kartoffeln	26.5
Riesengarnelen / Steinpilzrisotto / Parmesan	28.5

Vegetarisch

 Kürbisnudeln / geröstete Kerne / Kernöl	18.5
 „Crazy 13 Bowl“ / Zartweizen / Tomate / Aubergine / Kopfsalat	19.5
 Steinpilzrisotto / Trüffel / Parmesan	Vorspeise 16.5 Hauptgang 23.5

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 / Trüffelmayonnaise			27.5

Extras

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

Dessert

Duvenstedter Gelbe Grütze / Waldmeistereis		8.5
Erdnuss – Toffee – Mousse / saurer Apfel		9.5
Schokoladenkuchen / Pflaume / Vanille		11.5
Creme-Bruleé / Mango (Schaum, Ragout, Eis)		11.5
Dessert-Variation		11.5
Eissorten:		
Vanille / Schokolade / LENZ-Brownie	Kugel	2.5
Weiß-Schokolade / Erdbeere / Waldmeister		
Joghurt-Granatapfel / Salted Caramel		
Sorbet:		
Mango / Limone / Heidelbeere	Kugel	3.5
Vanilleeis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen		7.5

Käse

*Unser Käse kommt aus der Bio-Käserei
„Hof Backensholz“ und dem „Käse Kober“
In der Käsewelt steht Backensholz für Käsespezialitäten aus
Norddeutschland und Käse Kober für feinste affinierte Käse*

Feigensenf / Gemüsearmelade

Kleine Käseauswahl

15.5

Große Käseauswahl

19.5