

# Abendkarte

22.02.-26.02.2021

18:00 Uhr – 20:00 Uhr

Alle Speisen heiß TO GO

**Bestellungen jederzeit kurzfristig, telefonisch, per E-Mail oder durch Vorbeikommen möglich**

	€
<b>Vorspeisen</b>	
Kartoffel-Bohnensüppchen mit Speck	6.5
Rote Betesalat mit Walnuss, Sauerrahm und Dill	12.5
Beeftatar „Lenz“	15.5
Ziegenkäse mit Pinienkernmarinade und Riesengarnelen	15.5
<b>Hauptgang</b>	
„Lenz“ Burger mit Käse, Champignons, Gewürzgurke und Kräutermayo	9.8
Rote Bete Risotto mit Ziegenkäse und Walnuss	10.5
Hirschgulasch mit Pilzen und Kartoffelpüree	17.5
Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen	18.5
Nordseescholle im Ganzen gebraten mit Speck und Kartoffel-Gurkensalat	19.5
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	21.5
Barbarie Entenbrust mit Zuckerschoten und Süßkartoffelstampf	23.5
Skreifilet mit Zuckerschoten, Gewürzbutter und Kartoffelschnee	26.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) Parmesan / Trüffelmayo / Rucola	25.5
„Lenz Bowl“ mit Mienudeln, Salatgurke, Karotte, Kraut und Erdnuss	12.5
Mit Lachs	17.5
Tagesdessert: Grießknödel mit Kirschkompott	4.5

**Vierländer Ente für 2 Personen gegart / kalt  
(mit Anleitung für zu Hause)**

79 €

Komplett mit folgenden Beilagen:

Rotkohl 500 gr. / Kartoffelklöße 4 Stück / Serviettenknödel 6 Scheiben  
Entensauce 200 gr. / Apfelkompott 80 gr. / Preiselbeeren 80 gr.