



Herzlich Willkommen

zu Beginn, zwischendurch oder später...

	<u>0,1 l</u>
Prosecco Spumante – Mionetto Vivo	5.5
Crémant Rosé – Gratien & Meyer	9.5
Champagner – Alfred Gratien	13.5
	<u>0,2 l</u>
Kleines König Pilsener vom Fass	3.2
Lillet Wild Berry	9.5
Aperol Sprizz	9.5
„Hugo“ Holunder	9.5
Hugo / Aperol Sprizz alkoholfrei	6.5
Gin & Fever Tree Tonic	<u>5 cl</u>
Bombay Sapphire	12.5
Tanqueray	13.5
Hendricks	15.5

Geburtstagsmenü „14 Jahre LENZ“

Vom 02.09. – 27.09.2021

Gebeiztes Lachsfilet / Apfel / Linse / Spinat

Rinderfilet „sous vide“

wilder Brokkoli / Steinpilzcreme

Pfirsichtarte / Milcheis

42,50 Euro pro Person

Wein Empfehlung

Crémant de Loire, Brut Rose

Gratien & Meyer

0,1 l 9.50 €

2018 Weisser Burgunder, trocken

DOC Hofstatt Südtirol

0,75l 32,50 €

2012 Cuvée Rot „Koenigsegg“

Weingut Schloss Halbtorn

0,75l 49,00 €



Das Geburtstags-Menü ist im LENZ Restaurant mit Reservierung unter dem Stichwort
„Geburtstags-Menü“

ab 17.30Uhr (täglich außer Dienstag, Mittwoch) buchbar.



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

Sommer / Herbst 2021


Vorspeisen

	€
 Gaues Brot / Olivenöl / Meersalz	3.0
 Gurkensalat / Rahm / Dill	7.5
 Marinierte Tomaten / rote Zwiebel / Balsamico	7.5
...mit Burrata	15.5
 Sommersalat / Knusperschüssel / Pinienkerne / alter Balsamico	9.5
Gebeiztes Lachsfilet / Apfel / Linsen / Spinat	16.5
Ziegenkäse / Riesengarnelen / Pinienkernmarinade	17.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola / gehobelter Trüffel	17.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet	Vorspeise 17.5
Parmaschinken / Oliven / mariniertes Parmesan	Hauptgang 24.5

Suppen

Kartoffelsuppe / Speck / Croûtons	9.5
 Gazpacho / Burrata / Focaccia / Olivenöl	10.5
 Kürbisschaumsüppchen / geröstete Kerne / Kernöl	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

Currywurst mit fruchtig pikanter Gewürzsauce		8.5
„Lenz Burger“ / 100 % Rindfleisch / Bacon / Cheddar Jalapeñocreme		13.5
Grützwurst / Rosinen / Apfelkompott / Kartoffelstampf		15.5
Duvenstedter Labskaus / Rote Beete / Rollmops / Spiegelei	klein groß	15.5 23.5
Kaninchenrücken / Kapern / Olive / Fettuccine		26.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / Ofenkürbis / Drillinge		28.5
Wiener Schnitzel / Gurkensalat / Bratkartoffeln	klein groß	22.5 27.5
Wiener Schnitzel <i>Deluxe</i> / Gurkensalat Trüffel-Pommes / Trüffelmayo		35.5

Wasser

Rotbarschfilet / Wirsing / Speck / Kartoffelkrapfen		25.5
Gebratener Pulpo / Kürbisrisotto / Fenchel		28.5
Bachforellenfilet / Rote Bete / Meerrettich-Püree / Dill		31.5

Verschenken Sie doch einen Gutschein...

...zum Geburtstag oder einfach so!

Wir gestalten Ihren Gutschein individuell.

Steaks

(vom Lavasteingrill)

mit Steaksauce „Kenny“
& Sour-Cream

Rumpsteak	Pommersche Färs	200 g	28.5
		300 g	36.5
		400 g	44.5
Rib Eye Steak	Neuseeland	200 g	28.5
		300 g	36.5
		400 g	44.5
Rinderfilet	Neuseeland	200 g	37.5
		300 g	46.0
		400 g	55.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) Parmesan / Trüffel / Rucola / Trüffelmayonnaise			32.5

Beilagen

Riesengarnele (8/12 Seawater)	Stk.	5.5
 Pommes frites	Port.	3.5
 getrüffelte Parmesan Pommes	Port.	8.5
 Süßkartoffel Pommes	Port.	4.5
 Drillinge	Port.	3.5
 kleiner Sommersalat	Port.	5.5
Wirsing mit Speck	Port.	4.5
 Ofenkürbis	Port.	4.5
Trüffel Mayonnaise	Port.	5.5
Steaksauce "Kenny"	Port.	3.5

Vegetarisch

 „Lenz Bowl“ Linse / Rote Bete / Spinat / Pellkartoffel		22.5
 Kürbisrisotto / geröstete Kerne / Kernöl	Vorspeise	15.5
	Hauptspeise	23.5
 Trüffelnudeln / gehobelter Sommertrüffel	Vorspeise	17.5
	Hauptspeise	25.5

Dessert / Käse

Vanilleeis / Kernöl / Kürbiskerne		7.5
Quarkmousse / Karamell / Popcorn		9.5
Pfirsichtarte / Milcheis		11.5
Creme-Bruleé / Blaubeere		12.5
Kleine Käseauswahl (3 Stk) / Feigensenf / Erdbeer-Chutney Gaues Brot		15.5
Eissorten:		
Vanille / Schokolade / Erdbeere	Kugel	2.5
Salted Caramel / Milcheis		
Sorbet:		
Mango / Limone / Blaubeere	Kugel	3.5
Unsere Süßweinempfehlung zum Dessert		
2018 Muskateller, Weingut Martin Waßmer Markgräfenland	5 cl	4.5

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.