



# Herbst 2021


## Vorspeisen

	€
 Gaues Brot / Olivenöl / Meersalz	3.0
 Gurkensalat / Rahm / Dill	7.5
 Marinierte Tomaten / rote Zwiebel / Balsamico	7.5
 Herbstsalat / Knusperschüssel / Pinienkerne / alter Balsamico	9.5
Gebeiztes Lachsfilet / Kohlrabi / Mirin / Shiso	16.5
Ziegenkäse / Riesengarnelen / Pinienkernmarinade	17.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola / gehobelter Trüffel	17.5
Beeftatar „Lenz“ / Eigelb / Kapern / Brotchip	18.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet	Vorspeise 17.5
Parmaschinken / Oliven / mariniertes Parmesan	Hauptgang 24.5

## Suppen

Kartoffelsuppe / Speck / Croûtons	9.5
 Kürbisschaumsüppchen / geröstete Kerne / Kernöl	10.5
 Steinpilzcreme / Blätterteig / Bergkäse	12.5

(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 / Bergkäse Kräutercreme / Röstzwiebel		13.5
Grützwurst / Rosinen / Apfelkompott / Kartoffelstampf		15.5
Duvenstedter Labskaus / Rote Beete / Rollmops / Spiegelei	klein groß	15.5 23.5
Hirschgulasch / Spitzmorchel / Pastinakenstampf		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

Ab 2 Personen am Tisch tranchiert

„Vierländer-Ente“ (Geflügelhof Bokelholm)

Rotkohl / Selleriepüree / Apfelkompott  
Preiselbeeren / Entenjus / Kartoffelkloß

pro Person 42.5

## Wasser

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







# Steaks

(vom Lavasteingrill)




mit Steaksauce „Kenny“  
& Sour-Cream

Rumpsteak	Pommersche Färse	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 Herbstsalat	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 Herbsttrüffel	Vorspeise	17.5
	Hauptspeise	25.5

## Dessert / Käse

Vanilleeis / Kernöl / Kürbiskerne		7.5
Quarkmousse / Zwetschge / Blätterteig		9.5
Schokokuchen / Milcheis / Cassisbirnen		11.5
Creme-Brûlée / Blaubeere		12.5
Kleine Käseauswahl (3 Stk) / Feigensenf / Erdbeer-Chutney Gaes Brot		15.5

### Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeere	Kugel	2.5
Salted Caramel / Milcheis / Zwetschge		

### 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.