

Die Holsteiner Land-Ente / Gänse

(Im Typ einer Vierländer-Ente)

Kommen vom Geflügelhof Bokelholm in Emkendorf bei Rendsburg.

Durch den persönlichen Kontakt zum Züchter Alois Kuntschke haben wir uns davon überzeugt, dass die Enten und Gänse tiergerecht gehalten werden und für Sie die allerbeste Qualität vorliegt.

ab 2 Personen

„Vierländer Ente“

(Geflügelhof Bokelholm)

Rotkohl / Selleriepüree

Apfelkompott / Preiselbeeren

Entenjus / Kartoffelkloß

Pro Person € 42.5

ab 4 Personen

„Bokelholmer Gans“

11.11. bis 26.12.2021

Rotkohl / Rosenkohl

Apfelkompott / Preiselbeeren

**Serviettenknödel /
Kartoffelkloß / Gänsejus**

pro Person € 48

*Auch kalt verpackt (mit Anleitung)
außer Haus zum Mitnehmen
(Enten & Gänse)*

Unsere besondere Weinempfehlung zur Ente und Gans

2016 Kaiken Ultra Malbec, Argentinien

1.5 l (Magnumflasche) **78 €**

2015 Cabernet Sauvignon, Ste. Michelle Vineyards

1.5 l (Magnumflasche) **98 €**

2001 Jean Leon, Cabernet Sauvignon, Torrelavit

1.5 l (Magnumflasche) **165 €**

1999 Jean Leon, Cabernet Sauvignon, Torrelavit

1.5 l (Magnumflasche) **195 €**

1997 Jean Leon, Cabernet Sauvignon, Torrelavit

1.5 l (Magnumflasche) **195 €**

Winter 2021


Vorspeisen

	€
 Gaues Brot / Gänseschmalz	3.0
 Gurkensalat / Rahm / Dill	7.5
 Marinierte Tomaten / rote Zwiebel / Balsamico	7.5
 Wintersalat / Knusperschüssel / Pinienkerne / alter Balsamico	9.5
Entenleberparfait / Brioche / Portweingelee	17.5
Ziegenkäse / Riesengarnelen / Pinienkernmarinade	18.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola / gehobelter Trüffel	18.5
Räucheraal / Ei / Rote Bete / Kohl-Speckbrot	21.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet	Vorspeise 18.5
Parmaschinken / Oliven / mariniertes Parmesan	Hauptgang 25.5

Suppen

Kartoffelsuppe / Speck / Croûtons	9.5
 Kürbisschaumsüppchen / geröstete Kerne / Kernöl	10.5
Maronencreme / Portwein / Trüffel	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

Grünkohl aus Oststeinbek / Kasseler	klein	17.5
Kohlwurst / Schweinebacke / Zwiebelsenf / süße Kartoffel	groß	25.5
„Lenz Burger“ / 100 % Rindfleisch / Steaksauce / Tomate Rucola / Parmesan		13.5
Grützwurst / Rosinen / Apfelkompott / Kartoffelstampf		16.5
Duvenstedter Labskaus / Rote Bete / Rollmops / Spiegelei	klein groß	16.5 24.5
Barberie-Entenbrust / Rosenkohl / Schwarzwurzel / Serviettenknödel		26.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / Ofenkürbis / Drillinge		28.5
Wiener Schnitzel / Gurkensalat / Bratkartoffeln	klein groß	23.5 28.5
Wiener Schnitzel <i>Deluxe</i> / Gurkensalat Trüffel-Pommes / Trüffelmayo		36.5

Wasser

Kabeljaufilet / Rote Bete / Gewürzöl / Fregola Sarda		26.5
Gebratener Pulpo / Kürbisrisotto / Fenchel		29.5
Saiblingsfilet / Grünkohl / Senfsauce / Drillinge		32.5
Seezunge „Müllerin“ / Gurkensalat / zerlassene Butter / Salzkartoffeln		39.5

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 Wintersalat	Port.	5.5
Wirsing mit Speck	Port.	4.5
Grünkohl	Port.	8.5
 Ofenkürbis	Port.	4.5
Trüffel Mayonnaise	Port.	5.5
Steaksauce "Kenny"	Port.	3.5
Zwiebelsenf	Port.	2.5

Vegetarisch

 „Lenz Bowl“ Linse / Schwarzwurzel / Avocado / Quinoa		23.5
 Kürbisrisotto / geröstete Kerne / Kernöl	Vorspeise	16.5
	Hauptspeise	24.5
 Trüffelnudeln / gehobelter Wintertrüffel	Vorspeise	18.5
	Hauptspeise	26.5

Dessert / Käse

Vanilleeis / Kernöl / Kürbiskerne		7.5
Winter Grütze „Lenz“ / Mandeleis		9.5
Schokokuchen / Pistazie / Cassisbirnen		12.5
Creme-Brûlée / Mandarine		12.5
Kleine Käseauswahl (3 Stk) / Feigensenf / Kürbiscreme Gaes Brot		16.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Mandeleis		
Salted Caramel / Zwetschge / Pistazie	Kugel	2.5

Sorbet:

Mango / Limone / Mandarine	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.