



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	3.5
Lillet Wild Berry	9.5
Aperol Sprizz	9.5
„Hugo“ Holunder	9.5
Hugo / Aperol Spritz alkoholfrei	6.5
Gin & Fever Tree Tonic	<u>5 cl</u>
Bombay Sapphire	12.5
Tanqueray	13.5
Hendricks	15.5

Die Holsteiner Land-Ente

(Im Typ einer Vierländer-Ente)

kommt 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

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

Unsere besondere Weinempfehlung zur Ente

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) 210 €

1997 Jean Leon, Cabernet Sauvignon, Torrelavit


1.5 l (Magnumflasche) 210 €

Winter / Frühling 2022


Vorspeisen

	€
 Gaus 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		28.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / Ofenkürbis / Drillinge		29.5
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		29.5
Gebratener Pulpo / Kürbisrisotto / Fenchel		29.5
Saiblingsfilet / Grünkohl / Senfsauce / Drillinge		32.5
Seezunge „Müllerin“ / Gurkensalat / zerlassene Butter / Salzkartoffeln		42.5

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.

Offener Wein

Weißwein

0.1l 0.2l

	2020	Riesling, trocken - Weingut Mohr, Rheingau	4.7	8.9
	2020	Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	4.7	9.2
	2020	Grauburgunder - Weingut Klumpp, Baden	4.7	9.2
	2018	Diel de Diel - Weingut Diel, Nahe (aus der Magnumflasche)	5.2	9.5
	2019	„Sanziana“ Rosé - Weingut Blush, Romania	4.7	8.9

Rotwein

	2017	Cuvée Rot „Aufwind“ - Weingut Hensel, Pfalz Cabernet – Saint Laurent	4.7	8.9
	2019	„Neprica“ Primitivo Puglia – Tormaresca, Italien	4.9	9.3
	2017	Tempranillo, Crianza – Ramon Bilbao, Rioja Aus der Magnumflasche:	4.9	9.3
	2016	Malbec, Ultra Kaiken – Argentinien	7.0	13.5
	2015	Ste.Michelle Cabernet Sauvignon	8.0	15.5

Unser Spezielles Weinangebot für Sie:

Gegen ein Korkgeld von 25€ (à 0,75l) dürfen Sie
Selbstverständlich auch Ihren Lieblingswein von zu
Hause mitbringen und bei uns verzehren.

Alle unsere Weine können auch für zu Hause
erworben werden. Sprechen Sie uns gerne an.

 Weine mit dem EU Bio-Siegel

Wein enthält Alkohol, Zuckerarten, Säurearten, Sulfite und Histamin. *Jahrgangsänderungen*
vorbehalten.

Getränke

Alkoholfrei

	l	€
Coca Cola / Fanta / Sprite ^{1,9}	0.3	4.5
Coca Cola / Fanta / Sprite ^{1,9}	0.4	5.5
Tonic Water ¹⁰ Fever Tree	0.2	4.9
Bitter Lemon ¹⁰ Schweppes	0.2	4.5
Ginger Ale ¹ Schweppes	0.2	4.5
Frau Kierses Eistee	0.33	5.5

Granini Säfte

Orangensaft ⁴	0.3	4.2
Johannisbeere, Kirsche ⁵	0.3	4.2
Maracuja, Banane ⁵	0.3	4.2
Rhabarber ⁵ , Apfelsaft Naturtrüb	0.3	4.2
Saftschorle	0.3	3.9
Saftschorle	0.4	4.9
Vita Malz	0.33	4.5
Magnus still / medium	0.75	8.5
Tafelwasser still / medium	0.25	2.9
Tafelwasser still / medium	0.5	4.9

Bier

König Pilsener vom Fass	0.3	4.2
König Pilsener vom Fass	0.4	4.9
König Pilsener alkoholfrei	0.33	4.5
Benediktiner Weissbier	0.5	6.5
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0.5	6.5
König Zwickel Kellerbier	0.33	4.9
Alsterwasser	0.3	4.2
Alsterwasser	0.4	4.9