



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	14.5
	<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	7.5
Gin & Fever Tree Tonic	<u>5 cl</u>
Bombay Sapphire	14.5
Tanqueray	15.5
Hendricks	17.5

Spargel

„vom Spargelhof Bolhuis aus Tangstedt“

Stangenspargel 500g Rohgewicht / zerlassene Butter <i>oder</i> Sauce Hollandaise / Drillinge	23.5
mit Holsteiner Katenschinken (Hof Basedahl)	13.5
mit Katenschinken vom hällischen Eichelschwein (Prinz Charles Weide/Bio Metzger Andreas Dreymann)	21.5
mit Saiblingsfilet	22.5
mit Wiener Schnitzel	21.5
mit Rinderfilet 150g Neuseeland	27.5
mit Sauce Hollandaise <i>oder</i> zerlassene Butter extra	4.0

Weinempfehlung zum Spargel

2021 Buiten blanc, trocken

0.75l 33.5 €




0.2l 9.4 €

Buitenverwaching, Constantia



der perfekte Begleiter für unseren Spargel

Frühling 2022


Vorspeisen

	€
 Gaues Brot / Olivenöl / Meersalz	3.5
 Gurkensalat / Rahm / Dill	8.5
 Marinierte Tomaten / rote Zwiebel / Balsamico oder mit Burrata	8.5 16.5
 Frühlingsalat / Knusperschüssel / Pinienkerne / alter Balsamico	11.5
Duvenstedter Labskaus / Rollmops / Spiegelei (1 Turm)	11.5
Kalbstatar / Thunfischcreme / Kapern / Brotchip	19.5
Ziegenkäse / Riesengarnelen / Pinienkernmarinade	19.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola / gehobelter Trüffel	19.5
Warmes Spargelragout / Parmesan / Katenschinken	Vorspeise 19.5 Hauptgang 26.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet Katenschinken / Oliven / mariniertes Parmesan	Vorspeise 19.5 Hauptgang 26.5

Suppen

Kartoffelsuppe / Speck / Croûtons	9.5
 Karotten-Krustentierschaum / Estragon / Krabben	13.5
 Spargelcreme mit Kerbel mit geräucherter Forelle mit Katenschinken	11.5 13.5 13.5

(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

Rinderzunge / grüner Spargel / Erbsen Madeirajus / Krapfen		26.5
„Lenz Burger“ / 100 % Rindfleisch / Tomate / Rote Zwiebel / Bacon Jam / Cheddar		15.5
Grützwurst / Rosinen / Apfelkompott / Kartoffelstampf		18.5
Duvenstedter Labskaus / Rote Bete / Rollmops / Spiegelei	klein groß	17.5 25.5
Kalbstafelspitz / Senfkruste / Blattspinat / Bratkartoffeln		29.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / grüne Bohnen / Röstzwiebelstampf		32.5
Wiener Schnitzel / Gurkensalat / Bratkartoffeln	klein groß	25.5 31.5
Wiener Schnitzel <i>Deluxe</i> / Gurkensalat Trüffel-Pommes / Trüffelmayo		39.5

Fisch

Glückstädter Matjes / Hausfrauensauce / Rote Zwiebel / Drillinge	VSP 2 Filets HG 4 Filets	18.5 26.5
Glückstädter Matjes / grüne Bohnen / Speck / Bratkartoffeln		26.5
Rotbarschfilet / Blattspinat / Senfsauce / Kartoffelpüree		29.5
Saibling / Spargel / Morchel / Drillinge		33.5

Steaks

(vom Lavasteingrill)




mit Steaksauce „Kenny“ & Sour-Cream

Rumpsteak	Pommersche Färs	200 g	29.5
		300 g	37.5
		400 g	45.5
Rib Eye Steak	Neuseeland	200 g	29.5
		300 g	37.5
		400 g	45.5
Rinderfilet	Pommersche Färs	200 g	38.5
		300 g	47.5
		400 g	56.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) Parmesan / Trüffel / Rucola / Trüffelmayonnaise			35.5
T-Bone Steak „Dry Aged“ ca. 800-900 g von Vinzenzmurr aus Bayern am Tisch tranchiert (auch für 2 Personen zum Teilen möglich)		100 g à	11.5

Beilagen

Riesengarnele (8/12 Seawater)	Stk.	5.5
 Pommes frites	Port.	4.5
 getrüffelte Parmesan Pommes	Port.	9.5
 Süßkartoffel Pommes	Port.	6.5
 Drillinge	Port.	3.5
 kleiner Frühlingssalat	Port.	5.5
 Blattspinat	Port.	5.5
 grüne Bohnen	Port.	4.5
Trüffel Mayonnaise	Port.	5.5
Steaksauce "Kenny"	Port.	3.5

Vegetarisch

 „Lenz Bowl“ / Risoni / Zucchini / Rucola / Burrata		24.5
 Trüffelnudeln / gehobelter Sommertrüffel	Vorspeise	19.5
	Hauptspeise	26.5
 Spargelrisotto / Kresse / Parmesan	Vorspeise	19.5
	Hauptspeise	26.5

Dessert / Käse

Vanilleeis / Kernöl / Kürbiskerne		7.5
Marinierte Erdbeeren / Waldmeister		10.5
New York Cheesecake / Rhababer		12.5
Creme-Brûlée / Mango		12.5
Kleine Käseauswahl (3 Stk) / Feigensenf / Tomate / Gaves Brot		17.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Waldmeister		
Salted Caramel / Lenz-Brownie / Kokos	Kugel	2.5

Sorbet:

Mango / Limone / Himbeer	Kugel	3.5
--------------------------	-------	-----

Auf Wunsch mit hausgemachtem Eierlikör zum Eis		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 / Rosé

		0.1l	0.2l
	2020	Riesling, trocken - Weingut Mohr, Rheingau	4.9 9.4
	2021	Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	4.9 9.4
	2020	Grauburgunder - Weingut Klumpp, Baden	4.9 9.4
	2021	Buiten Blanc - Buitenverwachting, Constantia	4.9 9.4
		Aus der Magnumflasche:	
	2018	Diel de Diel - Weingut Diel, Nahe	5.2 9.8
	2021	Mulderbosch Rosé – Stellenbosch, Südafrika	4.9 9.4


Rotwein

	2020	„Neprica“ Primitivo Puglia – Tormaresca, Italien	4.9 9.4
	2018	Cuvée Rot „Aufwind“ - Weingut Hensel, Pfalz	5.5 9.9
	2018	Tempranillo, Crianza – Ramon Bilbao, Rioja	5.5 9.9
	2018	Kanonkop Kadette, Cape Blend, Stellenbosch	6.5 12.5
	2018	Ste.Michelle, Cabernet Sauvignon, USA	7.5 14.5
		Aus der Magnumflasche:	
	2016	Malbec, Ultra Kaiken – Argentinien	7.5 14.5

Unser Spezielles Weinangebot für Sie:

Gegen ein Korkgeld von 30€ (á 0,75l) dürfen Sie
S elbstverständlich 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

<u>Alkoholfrei</u>	l	€
Coca Cola / Fanta / Sprite ^{1,9}	0.3	4.9
Coca Cola / Fanta / Sprite ^{1,9}	0.4	5.9
Tonic Water ¹⁰ Fever Tree	0.2	5.5
Bitter Lemon ¹⁰ Schweppes	0.2	4.9
Ginger Ale ¹ Schweppes	0.2	4.9

Granini Säfte

Orangensaft ⁴	0.3	4.5
Johannisbeere, Kirsche ⁵	0.3	4.5
Maracuja, Banane ⁵	0.3	4.5
Rhabarber ⁵ , Apfelsaft Naturtrüb	0.3	4.5
Saftschorle	0.3	4.2
Saftschorle	0.4	5.2
Vita Malz	0.33	4.9
Magnus still / medium	0.75	8.9
Tafelwasser still / medium	0.25	2.9
Tafelwasser still / medium	0.5	4.9

Bier

König Pilsener vom Fass	0.3	4.5
König Pilsener vom Fass	0.4	5.2
König Pilsener alkoholfrei	0.33	4.7
Benediktiner Weissbier	0.5	6.9
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0.5	6.9
König Zwickel Kellerbier	0.33	5.2
Alsterwasser	0.3	4.5
Alsterwasser	0.4	5.2