



## 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
<b>Gin &amp; Fever Tree Tonic</b>	<u>5 cl</u>
Bombay Sapphire	14.5
Tanqueray	15.5
Hendricks	17.5

# **Geburtstagsmenü**

## **15 Jahre LENZ**

Vom 01.09. – 30.09.2022

### Die Klassiker in einem Menü

Gaues Brot / Meersalz / Olivenöl

\*\*\*\*

Ziegenkäse / Pinienkernmarinade / Garnele

\*\*\*\*

Kürbisschaumsüppchen / geröstete Kerne / Kernöl

\*\*\*\*

Gegrilltes Rumpsteak / Rucola / Parmesan / Trüffelcreme

\*\*\*\*

Crème Brûlée / Mango

3 Gang: 39,00 Euro pro Person

4 Gang: 44,00 Euro pro Person

## **Wein Empfehlung**

Crémant de Loire, Brut Rose Gratien & Meyer

0,1 l 9.50 €

\*\*\*\*

2021 Buiten Blanc, Südafrika

0,75l 34,50 €

\*\*\*\*

2018 Kanonkop Kadette Cape Blend, Südafrika


0,75l 39,50 €

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.

# September 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
 Sommersalat / Knusperschüssel / Pinienkerne / alter Balsamico	11.5
Duvenstedter Labskaus / Rollmops / Spiegelei (1 Turm)	11.5
Ziegenkäse / Pinienkernmarinade / Riesengarnelen	19.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola / gehobelter Trüffel	19.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet	Vorspeise 19.5
Parmaschinken / Oliven / mariniertes Parmesan	Hauptgang 26.5

## Suppen

Kartoffelsuppe / Speck / Croûtons	10.5
 Kürbisschaumsüppchen / geröstete Kerne / Kernöl	11.5

(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

„Lenz Burger“ / Pulled Beef / Kraut / Süßkartoffelcreme		16.5
Grützwurst / Rosinen / Apfelkompott / Kartoffelstampf		18.5
Duvenstedter Labskaus / Rote Bete / Rollmops / Spiegelei	klein	17.5
	groß	25.5
Kalbstafelspitz / Liebstöckel-Steinpilzsud / Meerrettich / Drillinge		29.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / Spitzkohl / Kürbiscreme		32.5
Wiener Schnitzel / Gurkensalat / Bratkartoffeln	klein	25.5
	groß	31.5
Wiener Schnitzel <i>Deluxe</i> / Gurkensalat Trüffel-Pommes / Trüffelmayo		39.5

## Fisch








Miesmuscheln / Karotte / Estragon / Weisswein / „Sylter“		22.5
Rotzunge „Büsumer Art“ / Salatgurke / Dill / Kartoffel		28.5
Pochiertes Störfilet / Tomate / Fenchel / Polenta		31.5

# 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
<b>Tagliata</b> (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) Parmesan / Trüffel / Rucola / Trüffelmayonnaise			35.5

# Beilagen

 Pommes frites	Port.	4.5
 getrüffelte Parmesan Pommes	Port.	9.5
 Süßkartoffel Pommes	Port.	6.5
 Drillinge	Port.	3.5
 kleiner Sommersalat	Port.	5.5
 Kichererbsen-Spinat	Port.	4.5
 Kürbiscreme	Port	4.5
Trüffel Mayonnaise	Port.	5.5
Steaksauce "Kenny"	Port.	3.5

## Vegetarisch

 Steinpilzrisotto / Pastinake / Wildkräuter	Vorspeise	19.5
	Hauptspeise	26.5
 Gebackener Blumenkohl / Spinat / Kicherbsen / Zitronen-Mayo		19.5

## Dessert / Käse

Vanilleeis / Kernöl / Kürbiskerne		7.5
Schokoladen-Moussè / Birne		10.5
Creme-Brûlée / Mango		12.5
Kleine Käseauswahl (3 Stk) / Feigensenf / Kürbis / Gaves Brot		17.5

### Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Joghurt-Mandarine		
Salted Caramel / Lenz-Brownie / Banane	Kugel	2.5

### Sorbet:

Mango / Limone / Himbeer	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 / 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€ (à 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

## Alkoholfrei

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

## Granini Säfte

Orangensaft <sup>4</sup>	0.3	4.5
Johannisbeere, Kirsche <sup>5</sup>	0.3	4.5
Maracuja, Banane <sup>5</sup>	0.3	4.5
Rhabarber <sup>5</sup> , 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