



## Herzlich Willkommen

zu Beginn, zwischendurch oder später...

	<u>0,1 l</u>
Prosecco Spumante – Mionetto Vivo	5.9
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 Spritz	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

# Spargel

„vom Spargelhof Bolhuis aus Tangstedt“

Spargelschaumsüppchen mit Kerbel	12.5
Stangenspargel 500g Rohgewicht mit zerlassener Butter <i>oder</i> Sauce Hollandaise und Drillingen	24.5
wahlweise mit: mit Holsteiner Katenschinken (Hof Basedahl)	14.5
mit Zanderfilet	24.5
mit Wiener Schnitzel	21.5
mit Rinderfilet 150g      Neuseeland	29.5
mit Sauce Hollandaise <i>oder</i> zerlassene Butter      extra	4.0

## *Weinempfehlung zum Spargel*

2022 Chenin blanc, MAN, trocken

0.75l      29.5 €



0.2l      8.5 €

Stellenbosch, Südafrika



der perfekte Begleiter für unseren Spargel

# Mai 2023


## Vorspeisen

	€
 „Gaues“ Brot mit Olivenöl und Meersalz	4.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei (1 Turm)	11.5
 Ziegenkäse mit Riesengarnelen und Pinienkernmarinade	19.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und gehobeltem Trüffel	19.5
Lachstatar mit Belugalinsen, Sauerrahm und Kaviar	19.5


## Salate

 Gurkensalat in Rahm und Dill	8.5
 Frühlingssalat in der Knusperschale mit Tomaten, Pinienkernen und altem Balsamico	11.5
Spargelsalat mit Radieschen und Burrata	19.5
Salat Land & Meer mit Riesengarnele, Rinderfilet	Vorspeise 19.5
Parmaschinken, Oliven und mariniertem Parmesan	Hauptgang 26.5

## Suppen

Kartoffelschaumsüppchen mit Speck und Croûtons	10.5
 Karotten-Ingwerschaumsüppchen mit Kräuteröl	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 Mitarbeiter

## Klassiker

Grüzwurst mit Apfelkompott, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree		19.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei	klein	18.5
	groß	27.5
Rinderfiletspitzen in Cognacrahm mit Pilzen und Butternudeln		34.5
Kotelett vom Ibericoschwein mit Blattspinat, Parmesan Pinienkernen und getrüffeltem Kartoffelpüree		32.5
Geschmorte Kalbsbäckchen mit gebratenen Pilzen und Drillingen		34.5
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	klein	26.5
	groß	32.5
Wiener Schnitzel <i>Deluxe</i> mit Gurkensalat Trüffel-Pommes und Trüffelmayo		39.5
Auf Wunsch auch mit Preisselbeeren		

## Fisch










Zanderfilet mit weißem Spargelrisotto und Champagnerschaum	34.5
Lachsfilet mit Spargelsalat, Burrata, Radieschen und Drillinge	34.5
Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Speck und Kartoffel-Gurkensalat	32.5

# Steaks




(vom Lavasteingrill)  
mit Steaksauce & Sour-Cream

Rumpsteak	Pommersche Färs	200 g	31.5
		300 g	39.5
		400 g	47.5
Rib Eye Steak	Neuseeland	200 g	31.5
		300 g	39.5
		400 g	47.5
Rinderfilet	Pommersche Färs	200 g	41.5
		300 g	49.5
		400 g	59.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise			37.5

## Beilagen

 Getrüffelt	Kartoffelpüree	Port.	8.5
 Drillinge		Port.	4.5
 Blattspinat	mit Parmesan und Pinienkerne	Port.	6.5
 Gebratene Pilze		Port.	6.5
 Pommes frites		Port.	5.5
 getrüffelte Parmesan	Pommes	Port.	9.5
 Süßkartoffel	Pommes	Port.	7.5
 kleiner Frühlings	salat	Port.	5.5
Jus		Port.	6.5
Trüffelmayonnaise		Port.	5.5
 Steaksauce		Port.	3.5

## Vegetarisch / Pasta

	„Lenz Trüffelnudeln“ mit gehobeltem Trüffel und Parmesan	Vorspeise	19.5
		Hauptspeise	26.5
	Gefüllte Gnocchi mit Ziegenkäse, Kirschtomaten und Karottenschaum		19.5
	Weißes Spargelrisotto mit Minze	Vorspeise	15.5
		Hauptspeise	23.5

## Dessert / Käse

Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen	8.5
Duvenstedter Dickmilch mit Beerenkompott	9.5
Flüssiger Schokoladenkuchen mit Rhabarber	12.5
Crème-Brûlée mit Apfel und Vanille	12.5
Kleine Käseauswahl (3 Stk) / Feigensenf / Rhabarber-Chili / Gaus Brot	17.5

### Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeere

Salted Caramel / Lenz-Brownie / Scrok Kugel 2.5

### Sorbet:

Passionsfrucht / Limone / Himbeer Kugel 3.5

### Unsere Süßweinempfehlung zum Dessert

2021 Muskateller, Weingut Martin Waßmer 5 cl 4.5  
Markgräfenland

**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
	2021 Riesling, trocken – Dr. Loosen, Mosel	5.2	9.8
	2022 Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	5.2	9.8
	2022 Grauburgunder - Weingut Klumpp, Baden	5.2	9.8
	2022 Chanin Blanc – M.A.N., Südafrika	4.1	8.5
	2022 Buiten Blanc - Buitenverwachting, Südafrika	5.2	9.8
	2021 Mulderbosch Rosé – Stellenbosch, Südafrika	5.2	9.8


## Rotwein

2021	„Neprica“ Primitivo Puglia – Tormaresca, Italien	5.2	9.8
2019	Cuvée Rot “Aufwind” - Weingut Hensel, Pfalz	5.5	9.9
2018	Tempranillo, Crianza – Ramon Bilbao, Rioja	5.5	9.9
2019	Ste.Michelle, Cabernet Sauvignon, USA	7.5	14.5
	Aus der Magnumflasche:		
2017	Pinotage, Kanonkop Kadette, Stellenbosch Südafrika	7.9	15.5

### **Unser Spezielles Weinangebot für Sie:**

Gegen ein Korkgeld von 30€ (á 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 <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	0.75	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