



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

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

Neu im „Lenz“: erfrischende, sommerliche Drinks	<u>0,1 l</u>
Cherry Lady Kashmar Kirschlikör, Aperol, Zitrone, Tonic Water	9.5
Golden Fizz Kashmar Feigenlikör, Noilly Prat, Zitrone, Tonic Water	9.5

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

Juni 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
Gebeiztes Sailbingsfilet mit Blumenkohl, Mandel und Wildkräutern	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
 Gazpacho mit Burrata, Olivenöl und Focaccia	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

Grützwurst 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
Kalbsrücken mit Pfifferlingsrisotto und Zuckerschoten		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 Preiselbeeren		

Fisch

Zanderfilet mit weißem Spargelrisotto und Champagnerschaum		34.5
Riesengarnelen mit gelber Beete, Spitzpaprika und Gnocchi		34.5
Glückstädter Matjes mit Hausfrauensauce, roten Zwiebeln und Drillingen	2 Filets	18.5
	4 Filets	27.5
Glückstädter Matjes mit grünen Bohnen, Speck und Bratkartoffeln		27.5

Steaks




(vom Lavasteingrill)
mit Steaksauce & Sour-Cream

Rumpsteak	Pommersche Färse	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 Färse	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

 Getrüffelttes Kartoffelpüree	Port.	8.5
 Drillinge	Port.	4.5
 Grüne Bohnen	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 Frühlingssalat	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 rote Beete, Frühlingslauch, Spitzpaprika und Wildkräutern		18.5
	Weißes Spargelrisotto mit Minze	Vorspeise	15.5
		Hauptspeise	23.5

Dessert / Käse

Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen		8.5
Marinierte Erdbeeren mit Vanille		9.5
Cheesecake mit Blaubeeren und Schoko		12.5
Waldmeister Creme Brûlée mit Zitrone und Erdbeeren		12.5
Kleine Käseauswahl (3 Stk) / Feigensenf / Rhabarber-Chili / Gaus Brot		17.5

Eissorten:

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

Sorbet:

Passionsfrucht / Zitrone / Himbeer	Kugel	3.5
------------------------------------	-------	-----

Unsere Süßweinempfehlung zum Dessert

2021 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

<u>Weißwein / Rosé</u>		0.1l	0.2l
2021	Riesling, trocken - Dr. Loosen, Mosel	5.2	9.8
2022	Riesling, trocken – „IUMB“, 4 Freunde, Mosel	6.9	12.5
2022	Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	5.2	9.8
2022	Grauburgunder - Weingut Klumpp, Baden	5.2	9.8
2022	Chenin Blanc - M.A.N., Südafrika	4.5	8.5
2022	Buiten Blanc - Buitenverwachting, Südafrika	5.2	9.8
2021	Mulderbosch Rosé - Stellenbosch, Südafrika	5.2	9.8

<u>Rotwein</u>			
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€ (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.

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

Getränke

Alkoholfrei

	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 Naturrüb	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