

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	
Lillet Wild Berry	3.5
Aperol Spritz	9.5
„Hugo“ Holunder	9.5
Hugo / Aperol Spritz alkoholfrei	9.5
	7.5

Gin & Fever Tree Tonic

Bombay Sapphire	<u>4 cl</u>
Tanqueray	12.5
Hendricks	12.5
	14.5

	<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

Novembermenü

vom 04.11. – 27.11.2023

Gaues Brot mit Olivenöl und Meersalz

Ziegenkäse mit karamelierten Nüssen und Wildkräutern

und / oder

Kürbisschaumsüppchen mit Kernen und Kernöl

Rücken vom Ibericoschwein mit Sellerie, Trüffel und Rotweinschalotten

Schokoladenkuchen mit Beeren und Sahne

3 Gang: 39,00 Euro pro Person (inkl.Gaues Brot)

4 Gang: 44,00 Euro pro Person (inkl.Gaues Brot)

Wein Empfehlung

Crémant de Loire, Brut Rose Gratien & Meyer

0,1 l 9.50 €

2022 Buiten Blanc, Buitenverwachting Südafrika

0,75l 34,50 €

2020 Black Print, Markus Schneider Pfalz

0,75l 47,50 €

Das Novembermenü ist im LENZ Restaurant mit Reservierung unter dem Stichwort, „Novembermenü“ ab 17:30 Uhr (täglich außer Dienstag und Mittwoch) buchbar.

Reservierung auch online über unsere Webseite möglich.

Bitte haben Sie Verständnis, dass die einzelnen Gänge des Menüs nicht durch andere Gerichte aus unserer Speisekarte austauschbar sind.

Unsere Holsteiner Land-Enten und Gänse am Tisch tranchiert

	ab 11.11.2023
„Vierländer Ente“	Gans
ab 2 Personen	ab 4 Personen
Mit Rotkohl, Apfelkompott Preiselbeeren, Geflügeljus und Kartoffelkloß	Mit Rotkohl, Apfelkompott Preiselbeeren, Geflügeljus und Kartoffelkloß
Pro Person € 48.5	Pro Person € 62.0

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

Unsere besondere Weinempfehlung zur Ente und Gans

2017 Kanonkop Kadette Pinotage
Südafrika, 1.5 l Magnumflasche 89 €




Dieser Wein kann auch per Glas 0.2 l ausgeschenkt werden

2018 Yllera Tempranillo, Shiraz, Cabernet
Spanien 1.5 l Magnumflasche 89 €


2001 Jean Leon Reserva Cabernet Sauvignon
Spanien 1.5 l Magnumflasche 175€

November 2023

Vorspeisen und Salate


	€
 „Gaues“ Brot mit Olivenöl und Meersalz	3.5
 Gurkensalat in Rahm und Dill	8.5
 Herbstsalat in der Knusperschale mit Tomaten, Pinienkernen und altem Balsamico	11.5
Ziegenkäse mit Riesengarnelen und Pinienkernmarinade	19.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und gehobeltem Trüffel	19.5
Salat Land & Meer mit Riesengarnele, Rinderfilet Parmaschinken, Oliven und mariniertem Parmesan	Vorspeise 19.5 Hauptgang 26.5

Suppen

 Kürbisschaumsüppchen mit Kernen und Kernöl	12.5
Maronencreme mit Portwein und Trüffel	13.5
(alle Suppen sind auch als kleine Portion bestellbar)	

Fisch

Scholle im Ganzen gebraten mit Speck und Kartoffel-Gurkensalat	29.5
Zanderfilet mit Grünkohl, Senfsauce und Röstkartoffeln	32.5


 Vegetarische Speisen – sprechen Sie uns gern auf weitere Möglichkeiten an
*Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeiter

Steaks

(vom Lavasteingrill)
mit Steaksauce & Sour-Cream

Rumpsteak	Pommersche Färs	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	58.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Ruccola und Trüffelmayonnaise			36.5

Beilagen zum Steak, zur Ente oder Gans



 Getrüffelt	Kartoffelpüree	Port.	8.5
 Röst	Kartoffeln	Port.	4.5
 Spitz	kohl	Port.	5.5
	Grünkohl	Port.	9.5
 Sellerie	püree	Port.	5.5
	Rosenkohl	Port.	7.5
 Pommes	frites	Port.	5.5
 getrüffel	Parmesan Pommes	Port.	9.5
 Süß	kartoffel Pommes	Port.	7.5
 kleiner	Herbstsalat	Port.	5.5
	Jus	Port.	6.5
	Trüffelmayonnaise	Port.	4.5
 Steaksauce		Port.	3

Klassiker

Grünkohl aus Oststeinbek mit Kassler, Kohlwurst, Schweinebacke, Zwiebelsenf und süßen Kartoffeln	klein	18.5
	groß	27.5
Grützwurst mit Apfelkompott, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree		19.5
Rücken vom Ibericoschwein mit Sellerie, Trüffel und Rotweinschalotten		29.5
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Spitzkohl und Frischkäsepüree		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		37.5

(Alle Schnitzel auch auf Wunsch auch mit Preiselbeeren)

Vegetarisch / Pasta

 „Lenz Trüffelnudeln“ mit gehobeltem Trüffel und Parmesan	Vorspeise	19.5
	Hauptspeise	26.5
 Steckrübeneintopf mit Kresse und Kräuteröl	Vorspeise	12.5
	Hauptspeise	19.5

Dessert / Käse

Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen		8.5
Rote Grütze mit Zimteis		9.5
Creme Brûlée mit Mango		12.5
Kleine Käseauswahl (3 Stk) / Feigensenf / Pfeffer-Erdbeere / Gaus Brot		17.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Joghurt-Blaubeere Salted Caramel / Lenz-Brownie / Zimt	Kugel	2.5
---	-------	-----

Sorbet:

Mango / Zitrone / Himbeer	Kugel	3.5
---------------------------	-------	-----

Offener Wein

<u>Weißwein / Rosé</u>		0.1l	0.2l
2022	Riesling, trocken -Red Stone, Rheinhessen	5.2	9.8
2022	Riesling, trocken – „IUMB“, Weingut Walter, Mosel	6.9	12.5
2022	Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	5.2	9.8
2022	Grauburgunder - Weingut Röss, Rheinhessen	5.2	9.8
2022	Chenin Blanc - M.A.N., Südafrika	4.1	8.5
2022	Buiten Blanc - Buitenverwachting, Südafrika	5.2	9.8
2022	Mulderbosch Rosé - Stellenbosch, Südafrika	5.2	9.8

<u>Rotwein</u>			
2022	„Neprica“ Primitivo Puglia – Tormaresca, Italien	5.2	9.8
2019	Cuvée Rot “Aufwind” - Weingut Hensel, Pfalz	5.5	9.9
2019	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 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