

Herzlich Willkommen

zu Beginn, zwischendurch oder später...

	<u>0,1 l</u>
Prosecco Spumante – Mionetto Vivo	7.9
Crémant Rosé – Gratien & Meyer	9.5
Champagner – Alfred Gratien	15.5
	<u>0,2 l</u>
Lillet Wild Berry	9.5
Aperol Spritz	9.5
„Hugo“ Holunder	9.5
Hugo / Aperol Spritz alkoholfrei	7.5
Gin & Fever Tree Tonic	<u>4 cl</u>
Bombay Sapphire	12.5
Tanqueray	12.5
Hendricks	14.5

Entdecken Sie etwas Einzigartiges:

Unsere exklusiven Weinflaschen-Kerzen. Sie trinken aus unserer Weinauswahl eine Flasche oder bringen eine leere mit und Ruth Himmelheber stellt eine kreative Kerze aus Ihren Flaschen her.

Sprechen Sie gern unseren Service an.



Ostern 2024

(29.03. – 01.04.)

Küchengruß

Gaues Brot mit Bärlauchdip

Lachs Ceviche mit Rhabarber,
Passionsfrucht, Avocado und Chili

Blumenkohlcreme mit Vanille
und gerösteten Mandeln

Lammrücken mit Bohnen, Portweinjus
und gebratenem Serviettenknödel

Schwarzwälder Kirsch mit Stracciatella-Eis

59 € p.P.

„Lenz“ Eierlikör für Zuhause oder zum verschenken

0,5 l 19.50 €

Starter / Sharing

	€
„Gaues“ Brot mit Olivenöl und Meersalz	4.5
Kalamata Oliven	3.5
Getrübefelte Parmesan-Pommes mit Trüffelmayo	13.5
Edamame mit Meersalz	7.5
mit spicy Chilimarinade	8.5
mit Trüffel	11.5
Gurkensalat in Rahm mit Dill	9.5
Wintersalat mit Tomaten, Radieschen, Pinienkernen und altem Balsamico	12.5
Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen, Dill und Ziegenkäse	17.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei (1 Turm)	12.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und gehobeltem Trüffel	22.5
Räucheraal mit Rührei, geröstetem Vollkornbrot und Feldsalat	24.5
Salat „Land & Meer“ mit Riesengarnele, Rinderfilet	Vorspeise 22.5
Parmaschinken, Oliven und mariniertem Parmesan	Hauptgang 29.5

Soup

Kartoffelsuppe „Lenz“ mit Speck und Croutons	9.5
Tom Kha Gai mit Garnelen, Champignons, Koriander und Chili	14.5

(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

Water

Skrei – Der edelste Fisch Norwegens

Der Skrei ist ein eigener Kabeljau-Stamm, der im kalten reinen Nordpolarmeer aufwächst. Bis zur Geschlechtsreife haben sie mindestens fünf Jahre in der Barentssee verbracht. Der Skrei ist dann im besten Alter, energiegeladen, fruchtbar und kräftig genug für die lange Wanderung vom Meer weit oben im Norden bis an die norwegische Küste. So entwickelte sich der Skreifang auf den Lofoten zur wichtigsten Saisonfischerei in Norwegen.

„Skrei“ bedeutet übersetzt „Wanderer“.

Gebratene Scholle mit Speck und Kartoffel-Gurkensalat	29.5
Pochiertes Skreifilet mit Blattspinat, Parmesan, Trüffel und Kartoffelcreme	36.5
Gebratenes Skreifilet mit Gewürzbutter, Zuckerschoten und Kartoffelstampf	36.5
„Pannfisch“ gebratenes Skreifilet mit Senfsauce und Bratkartoffeln	36.5

Vegi and Bowl

Steinpilzrisotto mit gehobeltem Trüffel und Parmesan	Vorspeise	21.5
	Hauptspeise	29.5
Trüffelnudeln „Lenz“ (braucht keine weitere Erklärung)	Vorspeise	21.5
	Hauptspeise	29.5
Poke Bowl mit Pak Choi, Chili, Basmatireis, Sesam, Ananas, und Avocado		23.5
....mit gebeiztem Lachs		+11.5
....mit Garnelen		+11.5

Duckman

by Lenz

Cremesüppchen von der Ente mit geräucherter Entenbrust 13.5

Gebackene „Lenz“ Duck-Rolle mit Feldsalat und Kürbis Chutney 15.5

Vierländer Ente am Tisch tranchiert (ab 2 Personen) p.P.

„Classic“:

mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Apfelkompott, Preiselbeeren und Entenjus 55

„Asia“:

mit Pak Choi, Ananas, Sesam, Chili, Basmatireis und Teriyakisauce 55

Beef and more

Grützwurst mit Apfelkompott, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree 19.5

Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei
klein 19.5
groß 28.5

Sauerbraten vom Rind mit Rotkohl, Apfel und Serviettenknödel 32.5

Rinderfilet mit Rotweinschalotten und getrüffeltem Kartoffelpüree 46.5

Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) 36.5
mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Egerlingen und Röstzwiebelstampf 36.5

Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und Bratkartoffeln
klein 27.5
groß 33.5

Wiener Schnitzel *Deluxe* mit Gurkensalat
Trüffel-Pommes und Trüffelmayo 39.5

(Alle Schnitzel auf Wunsch auch mit Preiselbeeren)

Wer noch Bock hat

Unsere Eissorten und Sorbets
entstehen in kreativer Zusammenarbeit
mit dem „Duvenstedter Eiscafé“.

Alle Sorten werden in Handarbeit und mit Sorgfalt hergestellt.

Unser Käse kommt aus einer privaten Bio-Käserei

„Hof Backensholz“

In der Käsewelt steht Backensholz für Käsespezialitäten
aus Norddeutschland.

„Affogato al caffè“ Vanilleeis mit Espresso	6.5
Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen	9.5
Baba Rum „a la Marcel“ mit Banane und Kokos	12.5
Schokoladenkuchen mit Brownieeis und Beerenkompott	13.5
Creme Brûlée mit Mango	13.5
Dessertvariation „Lenz“ (alles in die Mitte)	p.P. 15.5
Käseauswahl vom Hof Backensholz mit Feigensenf, Nüssen und Gaues Brot	17.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Banane
Salted Caramel / Lenz-Brownie /

Kugel 3

Sorbet:

Mango / Zitrone / Himbeere

Kugel 4

Plus Eierlikör (4cl)

3

Offener Wein

<u>Weißwein / Rosé</u>		0.1l	0.2l
2022	Just Riesling, Hermannsberg, Nahe	5.2	9.8
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:		
2018	Gran Coronas Cabernet Sauvignon, Torres, Penedes	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

<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
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