



Spargel

„vom Spargelhof Bolhuis aus Tangstedt“

Stangenspargel 500g Rohgewicht mit zerlassener Butter <i>oder</i> Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	24.5
<u>wahlweise mit:</u>	
mit Holsteiner Katenschinken (Hof Basedahl)	14.5
mit Fjordforellenfilet	24.5
mit Wiener Schnitzel	22.5
mit Rinderfilet 150g (Neuseeland)	29.5
Sauce Hollandaise <i>oder</i> zerlassene Butter extra	4.0

Weinempfehlung zum Spargel

2023 The Guarded Valley Chenin blanc

0.75l 32.5 €

0.2l 9.5 €

Stettyn Vineyards, Südafrika

der perfekte Begleiter für unseren Spargel

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>
Limoncello Spritz	<u>8.9</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.

Starter / Sharing

	€
„Gaues“ Brot mit Olivenöl und Meersalz	4.5
Kalamata Oliven	3.5
Parmaschinken	9.5
Getrübete 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
Frühlingsalat mit Tomaten, Radieschen, Pinienkernen und Balsamico	12.5
Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen, Dill und Ziegenkäse	17.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei (1 Turm)	12.5
Chicken Karaage mit Chili, Teriyaki und Koriander	17.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und gehobelem Trüffel	22.5
Gebratener Stangenspargel mit Olivenöl und fermentiertem Pfeffer	17.5
Jacobsmuscheln mit gratiniertem Spargelragout und Miso-Hollandaise	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
Bärlauchcremesüppchen mit Orangen-Chilitomaten	11.5
Spargelschaumsüppchen mit Kerbel	12.5
Tom Kha Gai mit Garnelen, Champignons, Koriander und Chili	14.5

(alle Suppen sind auch als kleine Portion bestellbar)

Duckman

by Lenz

Gebackene „Lenz“ Duck-Rolle mit geräucherter Entenbrust und Avocado 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

Vegi, Pasta, Bowl and more

Spargelrisotto mit Parmesan und Minze
Vorspeise 19.5
Hauptspeise 26.5

Spargelragout mit Parmesan Kerbel und Katenschinken
Vorspeise 19.5
Hauptspeise 26.5

Trüffelnudeln „Lenz“ (braucht keine weitere Erklärung)
Vorspeise 21.5
Hauptspeise 29.5

Bärlauchnudeln mit Parmesan und Orangentomaten
Vorspeise 17.5
Hauptspeise 22.5

Poke Bowl mit Pak Choi, Chili, Reis, Sesam,
Süßkartoffelpommes, Mais, und Avocado 23.5

....mit gebeiztem Lachs +11.5

....mit Garnelen +11.5

....mit Chicken Karaage +11.5

Water

Gebratene Scholle mit Speck und Kartoffel-Gurkensalat	29.5
Fjordforellenfilet mit Spargelragout, Morcheljus und Röstkartoffeln	36.5
Jacobsmuscheln und Garnelen mit Spargelrisotto und Bärlauchpesto	36.5

Beef and more

Grützwurst mit Apfelkompott, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	19.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei	klein 19.5 groß 28.5
Züricher Geschnetzeltes (Kalbsfilet) mit Champignons und Kartoffelrösti	32.5
Rinderfilet mit wildem Broccoli und getrüffeltem Kartoffelpüree	46.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise	36.5
Wiener Schnitzel „ <i>Classic</i> “ mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	klein 27.5 groß 33.5
Wiener Schnitzel „ <i>Tonnato</i> “ mit Gurkensalat Pommes und Thunfischsauce	klein 29.5 groß 35.5
Wiener Schnitzel „ <i>Jäger-Art</i> “ mit Gurkensalat Pommes und Champignonrahm	klein 29.5 groß 35.5
Wiener Schnitzel „ <i>Deluxe</i> “ mit Gurkensalat Trüffel-Pommes und Trüffelmayo	klein 33.5 groß 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.

„Affogato al caffè“ Vanilleeis mit Espresso	6.5
Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen	9.5
Cappuccino-Mousse mit Franzbrötchen-Eis	12.5
Schokoladenkuchen mit Brownie-Eis und Beerenkompott	13.5
Creme Brûlée mit Rhabarber	13.5
Dessertvariation „Lenz“ (6 verschiedene Dessert zum Teilen)	17.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Franzbrötchen Salted Caramel / Lenz-Brownie /	Kugel	3
--	-------	---

Sorbet:

Mango / Zitrone / Himbeere	Kugel	4
----------------------------	-------	---

Plus Eierlikör (4cl)		3
----------------------	--	---

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

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

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
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