

Schlemmer Sommer

Menü vom 14.Juni – 15.Juli

Küchengruß

Brot von Jochen Gaus mit Olivenöl und Meersalz

Matjestatar mit Salatgurke, Feldsalat und geröstetem Vollkornbrot

Vichysoise mit gehobeltem Trüffel und Kräuteröl

Maishähnchenbrust oder Zanderfilet mit Pfifferlingsrisotto und Zuckerschoten

Panna Cotta mit gegrillter Wassermelone und Salted Caramel-Eis

Menü vom 18.Juli – 26.August

Küchengruß

Brot von Jochen Gaus mit Olivenöl und Meersalz

Lachstatar mit Avocado, Chili und Ponzu-Nussbutter

Gazpacho mit Burrata, Basilikum und fermentiertem Pfeffer

Kalbsrücken oder Zanderfilet mit Pfifferlingen, Café de Paris Butter,
und Kartoffel-Trüffelpüree

Limonentarte mit Beeren und Schokolade

44.5 € pro Person

Ab 17:30 Uhr oder Mittags auch auf Vorbestellung

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 |
| Getrübefelte Parmesan-Pommes mit Trübefelmayo | 12.5 |
| „Crazy Pommes“ mit Chili, Koriander und Teriyaki | 12.5 |
| „Pinsa Tartufo“ mit Trübffel, Cremè Fraîche, Trübffel, Parmesan und Trübffel | 19.5 |
| Edamame mit Meersalz | 7.5 |
| mit spicy Chilimarinade | 8.5 |
| Gurkensalat in Rahm mit Dill | 9.5 |
| Sommersalat 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 gehobeltem Trübffel | 22.5 |
| Matjjestatar mit Salatgurke, rote Bete und geröstetem Vollkornbrot | 19.5 |
| Jacobsmuscheln mit gebratenem Römersalat und Ponzu-Nussbutter | 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 | 8.5 |
| Pfifferlingsschaumsüppchen mit geräucherter Entenbrust | 11.5 |

(alle Suppen sind auf Wunsch auch größer zu bestellen)

"at the table"

Duckman / Pasta / Beef

Vierländer Ente (für 2 Personen) p.P.

„Classic“

mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Apfelkompott, Preiselbeeren und Entenjus 55

„Caesar“

mit Römersalat, Parmesan, Croutons, Cherrytomaten und Quetschkartoffeln 55

Beef Rib (für 2 Personen) p.P.

Geschmorte Rinderrippe mit grünem Spargel,
Blattsalaten und „Crazy Pommes“ 38.5

Pasta aus dem Parmesanlaib

...mit gehobeltem Sommertrüffel 23.5

Vorspeise

Hauptgang 32.5

...mit Rinderfiletspitzen, Chimi Churri und Cherrytomaten 34.5

...mit Jacobsmuscheln und Riesengarnelen 36.5

...mit Pfifferlingen, Frühlingslauch und Cherrytomaten 29.5

Risotto and Bowl

Pfifferlingsrisotto mit Blaubeeren und Zuckerschoten 19.5

Vorspeise

Hauptspeise 26.5

„Lenz Bowl“ mit Römersalat, Chili, Pfifferlingen, Quetschkartoffeln,
grünem Spargel, Chimi Churri und Avocado 23.5

Water

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|------|
| Glückstädter Matjes mit Hausfrauensauce, roten Zwiebeln und Drillingen | 2 Filets | 19.5 |
| | 4 Filets | 29.5 |
| Glückstädter Matjes mit grünen Bohnen, Speck und Bratkartoffeln | | 29.5 |
| Fjordforellenfilet mit gebratenem Römersalat, Pfifferlingen und Quetschkartoffeln | | 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 |
| Rinderfilet (200g) mit Pfifferlingen 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 |
| Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis | 8.5 |
| Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen | 9.5 |
| Duvenstedter Joghurtcreme mit Beeren und Himbeersorbet | 10.5 |
| Schokoladenkuchen mit Brownie-Eis und roter Grütze | 13.5 |
| Creme Brûlée mit Erdbeeren | 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 – Guarded Valley., Südafrika | 4.9 | 9.5 |
| 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 |