

Schlemmer-Sommermenü

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 ab 12:00 Uhr auch auf Vorbestellung

Unsere Weinempfehlung:

Iumb Riesling 2023, Weingut Walter, Mosel

39.0 €

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 |
| Campari Orange | 9.5 |
| Aperol Spritz | 9.5 |
| „Hugo“ Holunder | 9.5 |
| Hugo / Aperol Spritz alkoholfrei | 7.5 |
| Maracuja bitter alkoholfrei | 8.5 |
| 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.

Sharing

| | € |
|--|------|
| „Gaues“ Brot mit Olivenöl und Meersalz | 4.5 |
| Kalamata Oliven | 3.5 |
| Parmaschinken | 9.5 |
| Getrübete Parmesan-Pommes mit Trüffelmayo | 12.5 |
| „Crazy Pommes“ mit Chili, Koriander und Teriyaki | 12.5 |
| Edamame mit Meersalz | 7.5 |
| Edamame mit spicy Chilimarina | 8.5 |
| Chicken Karaage mit Chili, Teriyaki und Koriander | 16.5 |
| „Pinsa Tartufo“ Cremè Fraîche, Trüffel, Parmesan und Trüffel | 19.5 |

Starter

| | |
|--|----------------|
| 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 |
| „Vitello Tonnato“ rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapern | 19.5 |
| Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und gehobeltem Trüffel | 22.5 |
| Lachstatar mit Avocado, Chili und Ponzu-Nussbutter | 19.5 |
| Jacobsmuscheln mit Wassermelone, Feldsalat und Misocreme | 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 |
| Geeiste Gurkensuppe mit Flußkrebse und Creme Fraîche | 12.5 |
| Gazpacho mit Burrata, Basilikum, und fermentiertem Pfeffer | 11.5 |

“at the table”

Duckman / Pasta / Beef

Vierländer Ente_..coming soon..

ab September, wie immer in perfekter Zubereitung bestellbar

Kalbsrücken (ca.500g) vom Lavasteingrill_(für 2 Personen)

| | | |
|---|------|------|
| Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pfifferlingen, Blattsalaten und Kartoffel-Trüffelpüree | p.P. | 34.5 |
|---|------|------|

Pasta aus dem Parmesanlaib

| | | |
|--|-----------|------|
| ...mit gehobeltem Sommertrüffel | Vorspeise | 23.5 |
| | Hauptgang | 32.5 |
| ...mit Rinderfiletspitzen, Chili und Cherrytomaten | | 34.5 |
| ...mit Jacobsmuscheln und Riesengarnelen | | 36.5 |
| ...mit gebratenen Pfifferlingen und Frühlingslauch | | 29.5 |

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 |
| Zanderfilet mit Parmesanrisotto, Pfifferlingen und Gremolata | | 34.5 |

Grill and more

| | | |
|--|-------|------|
| Rinderfilet (200g) mit Pfifferlingen und getrüffeltem Kartoffelpüree | | 46.5 |
| Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise | | 37.5 |
| Grüzwurst mit Apfelkompott, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree | | 19.5 |
| Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei | klein | 19.5 |
| | groß | 28.5 |

Schnitzel

| | | |
|---|-------|------|
| 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)

Risotto and Bowl

| | | |
|---|-------------|------|
| Parmesanrisotto mit Pfifferlingen und Zuckerschoten | Vorspeise | 19.5 |
| | Hauptspeise | 26.5 |
| „Summer Bowl“ mit Burrata, Avocado, Chili, Ponzu, Tomaten und Mango | | 24.5 |

Wer noch Bock hat

| | | |
|---|--|------|
| „Affogato al caffè“ Vanilleeis mit Espresso | | 6.5 |
| Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis | | 8.5 |
| Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen | | 9.5 |
| Duvenstedter Dickmilch mit Beeren und Himbeersorbet | | 9.5 |
| Limonentarte mit Beeren und Schokolade | | 11.5 |
| Creme Brûlée mit Erdbeeren | | 12.5 |
| Dessertvariation „Lenz“ (6 verschiedene Dessert zum Teilen) | | 16.5 |

Eissorten:

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

Sorbet:

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

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 | Rosé Dr.Bürklin-Wolf – Wachenheim, Pfalz | 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 | 0.75 | 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 |