

17 Jahre Lenz

Geburtstags-Menü

Menü vom 01.-30.September

Küchengruß

Brot von Jochen Gaus mit Olivenöl und Meersalz

**Riesengarnelen mit Paprikacreme, Burrata,
Chili und Ponzu-Nussbutter**

Weißer Tomatenschaum mit Basilikum

**Rosa gebratenes Rumpsteak oder Zanderfilet mit Pfifferlingen,
Edamame, Trüffel und Kartoffel-Erbsenpüree**

Schokoladentarte mit Caramel-Nuss-Eis und Zwetschgen

49.5 € 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 Prosciutto“ mit Burrata, Prosciutto, Tomaten und Basilikum	16.5

Starter

Gurkensalat in Rahm mit Dill	9.5
Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Radieschen, Nüssen und Balsamico	9.5
Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen, Dill und Ziegenkäse	17.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei (1 Turm)	12.5
Roastbeef kalt „Lenz Style“ mit Pfifferlingen und Pinienkernen	19.5
Riesengarnelen mit Paprikacreme, Burrata, Chili, Koriander und Ponzu	19.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und gehobeltem Trüffel	22.5
Lachstatar mit Avocado, Chili, Koriander und Ponzu-Nussbutter	19.5
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
Weißer Tomatenschaum mit Garnelen und Basilikum	12.5
Gazpacho mit Burrata, Basilikum und fermentiertem Pfeffer	11.5

“at the table”

Duckman / Beef

Vierländer Ente_..coming soon..

ab ca. 15.September, wie immer in perfekter Zubereitung bestellbar

Sattelstück vom Rind (ca.500g) vom Lavasteingrill_(für 2 Personen)

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Pfifferlingen, Blattsalaten und Kartoffel-Trüffelpüree	p.P.	36.5
---	------	------

Water

Glückstädter Matjes mit Hausfrauensauce, roten Zwiebeln und Drillingen	2 Filets	18.5
	4 Filets	28.5
Glückstädter Matjes mit grünen Bohnen, Speck und Bratkartoffeln		28.5
Zanderfilet mit Pfifferlingen, Edamame und Kartoffel-Erbsenpüree		34.5

Grill and more

„Steak Frites“ Rinderfilet (200g) mit Pfifferlingen, Café de Paris Butter und Stealth Fries		46.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise		37.5
Grützwurst 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)

Pasta and Risotto

Tagliatelle in Parmesanbutter oder Carnaroli-Risotto

...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

Wer noch Bock hat

"Affogato al caffè" Vanilleeis mit Espresso		6.5
Warme Zwetschgen mit Brownie-Eis		9.5
Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen		9.5
Mascarponecreme mit Beerenkompott und Crumble		8.5
Schokoladentarte mit Caramel-Nuss-Eis und Zwetschgen		11.5
Creme Brûlée mit Mango		12.5
Dessertvariation „Lenz“ (6 verschiedene Dessert zum Teilen)		16.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Ähmhm		
Salted Caramel / Lenz-Brownie / Caramel-Nuss	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
2023	Riesling, Korrell, Nahe	5.5	9.8
2023	Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	5.5	9.8
2023	Grauburgunder - Weingut Röss, Rheinhessen	5.5	9.8
2023	Chenin Blanc – Guarded Valley., Südafrika	5.5	9.8
2023	Rosé Dr.Bürklin-Wolf – Wachenheim, Pfalz	5.5	9.8

<u>Rotwein</u>			
2022	Primitivo Puglia – Prodigio, Del Sole, Italien	5.2	9.8
2020	Cuvée Rot “Aufwind” - Weingut Hensel, Pfalz	5.5	9.9
2020	Tempranillo, Crianza – Ramon Bilbao, Rioja	5.5	9.9
2019	Ste.Michelle, Cabernet Sauvignon, USA	7.5	14.5
	Aus der Magnumflasche:		
2019	Pinotage Rooiland, Kaapzicht, Stellenbosch		
	This Pinotage is specially made for our friends LENZ	8.9	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