



Oktobermenü

vom 01.–28.Oktober

Küchengruß

Brot von Jochen Gaus mit Olivenöl und Meersalz

Gebeiztes Lachsfilet mit Feldsalat,
Kürbis, Apfel und Chili

Parmesanschaumsüppchen mit Trüffel

Rosa gebratener Kalbsrücken oder Zanderfilet
mit Spitzkohl und Butter-Gnocchi

Yuzu-Panna-Cotta mit Mangosorbet
und Granatapfelkernen

49.5 € pro Person

Unsere Weinempfehlung:

Iumb Riesling 2023, Weingut Walter, Mosel

0,75 l | 39.0 €

Rooiland Pinotage, Weingut Kaapzicht, Südafrika

0,75 l | 48.5 €

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
„Leslie´s Highlight-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	15.5
„Pinsa Tartufo“ mit Trüffel, Creme Frâiche und Parmesan	18.5

Starter

Gurkensalat in Rahm mit Dill		11.5
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
„Vitello Tonnato“ rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapern		19.5
Gebeiztes Lachsfilet mit Feldsalat, Kürbis, Apfel und Chili		19.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und gehobeltem Trüffel		22.5
Salat „Land & Meer“ mit Riesengarnele, Rinderfilet	Vorspeise	22.5
Parmaschinken, Oliven und mariniertem Parmesan	Hauptgang	29.5

Soup

Kürbisschaumsüppchen mit gerösteten Kernen und Kernöl	11.5
Parmesanschaumsüppchen mit gehobeltem Trüffel	12.5

Duckman / Beef "at the table"

Vierländer Ente am Tisch tranchiert (ab 2 Personen)

mit Rotkohl, Spitzkohl, Kartoffelklößen, Apfelkompott, Preiselbeeren und Entenjus	p.P.	55
--	------	----

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

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Blattspinat, buntem Salat und Kartoffel-Trüffelpüree	p.P.	42.5
---	------	------

Water

Nordseescholle mit krossem Speck und Kartoffel-Gurkensalat	29.5
Zanderfilet mit Blattspinat, Pinienkernen und Quetschkartoffeln	34.5

Grill and more

„Steak Frites“ Rinderfilet (200g) mit Blattspinat, 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 Risotto

...mit gehobeltem Trüffel	Vorspeise	23.5
	Hauptgang	32.5
...mit Rinderfiletspitzen, Chili und Cherrytomaten		34.5
...mit Kürbis, Kürbiskernen und Kernöl		24.5

Wer noch Bock hat

"Affogato al caffè" Vanilleeis mit Espresso	6.5
Warme Zwetschgen mit Caramel-Nuss-Eis	9.5
Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen	9.5
Yuzu-Pana-Cotta mit Mangosorbet und Granatapfel	11.5
Apfelstrudel mit Schokoladensauce und Vanilleeis	11.5
Creme Brûlée mit Heidelbeer-Limetteneis	12.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Ähmmm / Caramel-Nuss Heidelbeer-Limette / 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
2023	Riesling, Korrell, Nahe	5.5	9.9
2023	Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	5.5	9.9
2023	Grauburgunder - Klumpp, Baden	5.5	9.9
2023	Chenin Blanc – Guarded Valley., Südafrika	5.5	9.9
2023	Rosé Dr.Bürklin-Wolf – Wachenheim, Pfalz	5.5	9.9

<u>Rotwein</u>			
2022	Primitivo Puglia – Prodigio, Del Sole, Italien	5.2	9.9
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:		
2021	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