



Dezember-Menü

vom 01.–23. Dezember

Gruß aus der Küche

Brot von Jochen Gaus mit Entenschmalz

Lachs-Carpaccio mit Ponzu-Nussbutter,
Kürbis und Feldsalat

Maronencremesüppchen mit Portwein und Trüffel

Semerrolle vom Kalb oder Kabeljaufilet mit
Petersilienwurzel, Austernpilzen und geschmelztem Knödel

„WTF is Dubai-Chocolate“

Schokoladenmousse mit Pistaziencreme, Tahin,
Passionsfrucht und knusprigem Kataifi

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 €

Kleinigkeiten

„small plates“

Austern mit Schalotten-Vinaigrette	Stk. 5.5
AKI Black Label Kaviar mit Sauerrahm, Chips und Blinis 30g / 50g	36 / 60
Reytan Premium Vodka zu Kaviar	4cl 5.5
„Gaes“ Brot mit Entenschmalz	4.5
Kalamata Oliven	4.5
Serranoschinken	9.5
Sardellenfilets (Boquerones) mit Basilikumöl	4.5
Rote Bete mit Walnuss, Sauerrahm und Feldsalat	7.5
„Vitello Tonnato“ rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapern	11.5
Garnelen mit Süßkartoffel und Chorizo	11.5
Lachs-Carpaccio mit Ponzu-Nussbutter, Kürbis und Feldsalat	11.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und gehobeltem Trüffel	11.5
Kürbisschaumsüppchen mit gerösteten Kernen und Kernöl	5.5
Maronencreme mit Portwein und Trüffel	7.5

Duckman

"at the table"

Vierländer Ente am Tisch tranchiert (ab 2 Personen)

Duckman-Geflügel Consommé vorab

mit Rotkohl, Spitzkohl, Kartoffelklößen,
Apfelkompott, Preiselbeeren und Geflügeljus

p.P. 55

Gans aus Alveslohe am Tisch tranchiert (ab 4 Personen)

Duckman-Geflügel Consommé vorab

mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen,
Apfelkompott, Preiselbeeren und Entenjus

p.P. 69.5

Grill, Vegi and more

„Steak Frites“ Rinderfilet (200g) mit Champignonrahm,
Café de Paris Butter und Stealth Fries

46.5

Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare)
mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise

37.5

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen und Kernöl

24.5

Tagliatelle mit gehobeltem Trüffel und Parmesan

klein 23.5
groß 32.5

Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei

klein 19.5
groß 28.5

Grünkohl aus Oststeinbek mit Kassler, Kohlwurst,
Schweinebacke, Zwiebelsenf und süßen Kartoffeln

klein 19.5
groß 28.5

Salat „Land & Meer“ mit Riesengarnele, Rinderfilet
Serranoschinken, Oliven und mariniertem Parmesan

klein 22.5
groß 29.5

Kabeljaufilet mit Grünkohl, Senfsauce und Röstkartoffeln

32.5

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)

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
„WTF is Dubai-Chocolate“		12.5
Apfelstrudel mit Schokoladensauce und Wiener-Mandeleis		11.5
Creme Brûlée mit Heidelbeer-Limetteneis		12.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Wiener-Mandel / Caramel-Nuss Heidelbeer-Limette / Salted Caramel / Lenz-Brownie	Kugel	3
--	-------	---

Sorbet:

Mango / Zitrone / Passionsfrucht	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>		0.2l
2023	Riesling, Korrell, Nahe	9.9
2023	Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	9.9
2023	Grauburgunder - Klumpp, Baden	9.9
2023	Chenin Blanc – Guarded Valley., Südafrika	9.9
2023	Rosé Dr.Bürklin-Wolf – Wachenheim, Pfalz	9.9

<u>Rotwein</u>		
2022	Primitivo Puglia – Prodigio, Del Sole, Italien	9.9
2020	Cuvée Rot “Aufwind” - Weingut Hensel, Pfalz	9.9
2020	Tempranillo, Crianza – Ramon Bilbao, Rioja	9.9
2019	Ste.Michelle, Cabernet Sauvignon, USA	14.5
	Aus der Magnumflasche:	
2021	Pinotage Rooiland, Kaapzicht, Stellenbosch	
	This Pinotage is specially made for our friends LENZ	15.5

Unser Spezielles Weinangebot für Sie:

Gegen ein Korkgeld von 30€ (á 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.

