



Menü

vom 03.–13. Januar

Gruß aus der Küche

Brot von Jochen Gaus mit Olivenöl und Meersalz

Rosa gebratene Scheiben vom NZL Rumpsteak
mit Pinienkernmarinade und Rucola

Kürbisschaumsüppchen mit Kernen und Kernöl

Zanderfilet mit Austernpilzen, Schalotten und Selleriepüree
oder

Hirschrücken mit Rosenkohl-Marongengemüse und Selleriepüree

„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 €

Roiland 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
„Gaues“ Brot mit Olivenöl und Meersalz	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 Feldsalat und Chorizo	11.5
Lachs-Tatar mit Ponzu-Nussbutter, Avocado, Chili 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

Grill, Vegi and more

„Steak Frites“ Rinderfilet (200g) mit Pilzrahm, Café de Paris Butter und Stealth Fries		46.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise		37.5
Gänsebraten mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Apfelkompott, und Jus		28.5
Kürbisrisotto mit Kürbiskernen und Kernöl		24.5
Tagliatelle mit gehobeltem Trüffel und Parmesan	klein groß	23.5 32.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei	klein groß	19.5 28.5
Grünkohl aus Oststeinbek mit Kassler, Kohlwurst, Schweinebacke, Zwiebelsenf und süßen Kartoffeln	klein groß	19.5 28.5
Salat „Land & Meer“ mit Riesengarnele, Rinderfilet Serranoschinken, Oliven und mariniertem Parmesan	klein groß	22.5 29.5
Zanderfilet 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 / Bratapfel		
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.