

Lenz Leslie`s Birthday Table

18 Jahre - 18 Momente

Sharing 01.-29. September ab 17:30 reservierbar

Ab 2 Personen (nur Tischweise)

Birthday Bubbles

Gaues Brot

Biltongbutter

Kalamata Oliven

Serrano Schinken

Boquerones

„Arancini“ gebackenes Risotto mit Salsiccia

Lachstatar mit Melone, Ponzu und Avocado

Rote Beete mit Quinoa, Himbeere, Limone und Joghurt

Weißer Tomatenschaum mit Basilikum

Meerbarbe mit Blumenkohl, Vanille und Pili-Nüssen

Krosser Schweinebauch mit Teriyaki, Pak Choi und Mango

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Pfifferlingen und Mais

Rooibos-Panna-Cotta

Kokos-Schoko Cake

Bananeneis

Churros

Kaiserschmarrn

54 € p.P.

Schlemmer - Sommer - Menü

Gruß aus der Küche

Brot von Jochen Gaues mit Olivenöl und Meersalz

Beeftatar mit Crème Fraîche, Wachtelei und Feldsalat

oder

Lachstatar mit Melone, Ponzu und Avocado

Weißer Tomatenschaum mit Basilikum

Rosa gebratener Kalbstafelspitz oder Meerbarbenfilet
mit Pfifferlingen, Zuckerschoten und Süßkartoffelpüree

oder

Gnocchi mit Trüffel, Parmesan und Frühlingslauch

„Birthday-Dessert Variation“

55.5 € pro Person

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder 2023, Dreissigacker, Rheinhessen 0,75 l 42.0 €

Rooiland Pinotage 2021, Weingut Kaapzicht, Südafrika 0,75 l 49 €

Vorspeisen / Suppen

Marenese Austern mit Schalotten-Vinaigrette	Stk. 5.5
AKI Black Label Kaviar mit Sauerrahm, Chips und Blinis 30g/50g	36 / 60
„Gaues“ Brot mit Olivenöl und Meersalz	4.5
Kalamata Oliven	4.5
Serranoschinken	9.5
Eingelegte Sardellenfilets (Boquerones) mit Basilikumöl	4.5
„Arancini“ gebackenes Risotto mit Salsiccia	8.5
Rote Bete Salat mit Quinoa, Himbeere, Limone und Joghurt	8.5
Ziegenkäse mit Pili-Nüssen, Sultaninen und Feldsalat	9.5
Beeftatar mit Crème Fraîche, Wachtelei und Feldsalat	12.5
„Vitello Tonnato“ Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapern	12.5
Gebratene Garnelen mit Süßkartoffel, Chorizo und Edamame	12.5
Lachstatar mit Melone, Ponzu und Avocado	12.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und gehobeltem Trüffel	12.5
Krosser Schweinebauch mit Teriyaki , Pak Choi und Mango	12.5
Pulpo mit Paprika, Knoblauch und Tomaten	13.5
Weißer Tomatenschaum mit Basilikum	7.5
Kartoffelcremesüppchen mit Trüffel und Croûtons	6.5

The Duckman



Ab dem 18. September sind unsere berühmten Enten bei uns wieder im Haus oder auch außer Haus bestellbar.

Vierländer Ente am Tisch tranchiert (ab 2 Personen)

Enten Consommé

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

p.P. 59.5

Gans aus Alveslohe am Tisch tranchiert (ab 4 Personen)

Ab dem 11. November

Enten Consommé

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

p.P. 69.5

Pasta aus dem Parmesanlaib

...mit gehobeltem Sommertrüffel

Vorspeise 24.5

Hauptgang 34.5

...mit Pfifferlingen und Frühlingslauch

24.5

...mit Rinderfiletspitzen, Chili und Cherrytomaten

36.5

...mit Riesengarnelen und Rucola

36.5

Grill, Fisch, Vegi and more

„Steak Frites“ Rinderfilet (200g) mit Trüffeljus, Pfifferlingen und Stealth Fries	48.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise	38.5
Gnocchi mit Pfifferlingen, Parmesan, Frühlingslauch und Trüffel	26.5
Meerbarbe mit Pfifferlingen, Zuckerschoten und Süßkartoffelpüree	34.5
Loup de mer in der Mandelkruste mit Blumenkohl und gerösteten Drillingen	36.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei	klein 19.5 groß 29.5
Salat „Land & Meer“ mit Riesengarnele, Rinderfilet Serranoschinken, Oliven und mariniertem Parmesan	klein 23.5 groß 29.5

Schnitzel

Wiener Schnitzel „ <i>Classic</i> “ mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	klein 28.5 groß 34.5
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 34.5 groß 39.5

(Alle Schnitzel auf Wunsch auch mit Preiselbeeren)

Dessert

Limonensorbet mit Reytan Wodka		8.5
Churros „Popcorn“ (wie Kino und Dom zusammen😊)		9.5
„Affogato al caffè“ Vanilleeis mit Espresso		6.5
Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen		12.5
Kokos-Schoko Cake mit Bananeneis		12.5
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen und Mandeleis		12.5
Crème Brûlée mit Mango		12.5
„Birthday-Dessert Variation“ für 2 Personen		18.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Wiener-Mandel / Banane		
Salted Caramel / Lenz-Brownie	Kugel	3

Sorbet:

Mango / Limone / Passionsfrucht	Kugel	4
---------------------------------	-------	---

Zum süßen Abschluss, der perfekte Begleiter:

Martin Waßmer Muskateller Kabinett aus Baden 2023 0.1/ 5.5

Vegetarische Speisen – sprechen Sie uns gern auf weitere
Möglichkeiten an

Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern

Offener Wein

Weißwein / Rosé

0.2l €

2024	Riesling - Korrell, Nahe	9.9
2023	Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	9.9
2023	Grauburgunder - Klumpp, Baden	9.9
2024	Chenin Blanc - Guarded Valley, Südafrika	9.9
2023	Rosé - Dr Bürklin-Wolf, Pfalz	9.9

Rotwein

2023	Primitivo Prodigio del Sole- Apulien, Italien	9.9
2023	Merlot, Lergenmüller – Pfalz	9.9
2020	Tempranillo, Reserva – Baron de Ley, Rioja	9.9
2022	Shiraz-Cabernet – Penfolds, Südastralien	12.5
2021	Rooiland Pinotage, Kaapzicht, Stellenbosch 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.