

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	9.5
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 & Thomas Henry Tonic	<u>4 cl</u>
Bombay Sapphire	12.5
Tanqueray	12.5
Hendricks	14.5

The Table Journey

„Lenz Leslie`s Sharing Table“

Ab 2 Personen und ab 17:30 bestellbar

18 Momente – EIN Erlebnis

Gaues Brot „Das wirklich Originale“

Gewürzdip

Datteln im Speckmantel

Kalamata Oliven

Cornet mit Kürbis und schwarzen Walnüssen

Serrano Schinken

Lachstatar mit Ponzu-Nuss-Butter, Gurke und Avocado

Artischockensalat mit Pistazien

„Arancini“ gebackenes Risotto mit Salsiccia

Kartoffelschaum mit Trüffel

Jacobsmuschel mit Pili-Nüssen und Sultaninen

Krosser Schweinebauch mit Teriyaki, Spitzkohl und Mango

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Blattspinat,

Trüffel und Kartoffelpüree

„Der Joghurt mit dem Deckel“

Creme Brûlée

Ü-Ei-Eis

Schoko-Kokos-Cake

Kaiserschmarrn

54 € p.P.

Vorspeisen

(Natürlich auch zum Teilen in die Mitte)

„Gaes“ Brot mit Olivenöl und Meersalz 4.5

Marenesse Austern mit Schalotten-Vinaigrette Stk. 5.5

AKI Black Label Kaviar mit Sauerrahm,
Chips und Blinis 30g/50g 36/60

Kalamata Oliven 4.5

Serranoschinken 9.5

„Arancini“ gebackenes Risotto mit Salsiccia 8.5

Rote Bete Carpaccio mit Walnuss-Vinaigrette und Frisée 9.5

Ziegenkäse mit Pili-Nüssen, Sultaninen und Feldsalat 9.5

Beefatar „in the Bone“ mit Crème Fraîche und Brotchips 14.5

Riesengarnelen mit Kürbispüree, Chorizo und geröstetem Mais 13.5

Lachstatar mit Ponzu-Nussbutter, Gurke und Avocado 13.5

Krosser Schweinebauch mit Teriyaki, Spitzkohl und Mango 12.5

Octopus mit Paprika, Tomaten und Basilikum 14.5

Suppen

Kartoffelschaumsüppchen mit Kochwurst 8.5

Hummerschaumsüppchen mit Garnele und Estragon 12.5



Vierländer Ente am Tisch tranchiert

(ab 2 Personen)

Enten-Consommé

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

64.5 € pro Person

Alle guten Dinge sind Skrei

Pochiertes Skreifilet mit Blattspinat, Parmesan, Trüffel und Kartoffelpüree	36.5
Gebratenes Skreifilet mit Gewürzbutter, Zuckerschoten und Kartoffelschnee	36.5
„Pannfisch“ gebratenes Skreifilet mit Senfsauce und Bratkartoffeln	36.5
Leslie`s Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Gauces Focaccia	38.5

Skrei – Der edelste Fisch Norwegens

Der Skrei ist ein eigener Kabeljau-Stamm, der im kalten reinen Nordpolarmeer aufwächst. Bis zur Geschlechtsreife haben sie mindestens fünf Jahre in der Barentssee verbracht. Der Skrei ist dann im besten Alter, energiegeladen, fruchtbar und kräftig genug für die lange Wanderung vom Meer weit oben im Norden bis an die norwegische Küste. So entwickelte sich der Skreifang auf den Lofoten zur wichtigsten Saisonfischerei in Norwegen.

„Skrei“ bedeutet übersetzt „Wanderer“.

Schnitzel

Wiener Schnitzel „Classic“ mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	klein 28.5 groß 34.5
Wiener Schnitzel „Jäger-Art“ mit Gurkensalat, Pommes und Champignonrahm	klein 29.5 groß 35.5
Wiener Schnitzel „Deluxe“ mit Gurkensalat, Trüffel-Pommes und Trüffelmayo	klein 34.5 groß 39.5

(Alle Schnitzel auf Wunsch auch mit Preiselbeeren)

Grill, Vegi and more

Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei	klein 19.5 groß 29.5
Rinderfilet mit Blattspinat, Trüffeljus und Kartoffelcremè	49.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise	39.5
Gänseragout mit Rotkohlsalat und Kartoffelkloß	32.5
Grüzwurst mit Apfel, Rosinen und Kartoffelpürree	19.5
Gnocchi mit Feldsalat, Ziegenkäse und Walnüssen	26.5
Trüffelravioli mit Zuckerschoten und Parmesan	32.5
Salat „Land & Meer“ mit Riesengarnele, Rinderfilet Serranoschinken, Oliven und mariniertem Parmesan	klein 23.5 groß 29.5

Käse

**Tête de Moine AOP RESERVE (Hobelkäse)
mit Früchtebrot und Feigensenf**

12.5 €

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	9.5
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen und Salted Caramel-Eis	14.5
Crème Brûlée mit Apfel und Mangosorbet	12.5
„The Table Dessert Variation“ für 2 Personen	19.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Ü-Ei-Eis (...Überraschungs-Ei-Eis..😊)

Salted Caramel / Lenz-Brownie Kugel 3

Sorbet: Mango / Limone Kugel 4

Zum süßen Abschluss, der perfekte Begleiter:

Martin Waßmer Muskateller Kabinett aus Baden 2023 0.1l 5.5

Wein Offenausschank

Weißwein / Rosé 0.2l€

2024	Chenin Blanc - Guarded Valley, Südafrika	9.9
2023	Rosé - Dr Bürklin-Wolf, Pfalz	9.9
2024	Riesling - Korrell, Nahe	12.9
2023	Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	11.9
2023	Grauburgunder - Klumpp, Baden	11.9

Rotwein 0.2 €

2023	Primitivo Prodigio del Sole- Apulien, Italien	9.9
2023	Merlot, Lergenmüller – Pfalz	9.9
2021	Tempranillo, Reserva – Baron de Ley, Rioja	9.9
2022	Shiraz-Cabernet – Penfolds, Südaustralien	12.5
2022	„Duckman Pinotage, The best Pinotage for the best Duck“ aus der Magnumflasche, Kaapzicht, Stellenbosch	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.

Vegetarische Speisen – sprechen Sie uns gern auf weitere
Möglichkeiten an

Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern