

The Table Journey

„Lenz Leslie`s Sharing Table“

Ab 2 Personen

18 Momente – EIN Erlebnis

Gaues Brot „Das wirklich Originale“

Gewürzdip / Serrano Schinken

Datteln im Speckmantel / Kalamata Oliven

Cornet mit Kürbis und schwarzen Walnüssen

Lachstatar mit Ponzu-Nuss-Butter 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.



Marennes Austern mit Schalotten-Vinaigrette	Stk.	5.5
AKI Black Label Kaviar , Chips, Sauerrahm und Blinis	30g/50g	36/60
Reytan Premium Vodka zum Kaviar	4cl	7.5
Sauerteigbrot „Jochen Gauers“ mit Gewürzdip		4.5
Kalamata-Oliven		4.5
Serranoschinken		9.5
Datteln im Speckmantel (6 stk)		8.5
Eingelegte Sardellenfilets (Boquerones) mit Basilikumöl		4.5
„Arancini“ gebackenes Risotto mit Salsiccia		8.5
Ziegenkäse mit Pili-Nüssen, Sultaninen und Feldsalat		9.5
Rote Bete Carpaccio mit Walnuss-Vinaigrette und Frisée		9.5
Beefstatar in the Bone mit Crème Fraîche und Brotchips		14.5
Lachstatar mit Ponzu-Nussbutter und Avocado		13.5
Riesengarnelen mit Kürbispüree, Chorizo und geröstetem Mais		13.5

Hummerschaumsüppchen mit Garnele und Estragon	12.5
Kartoffelschaumsüppchen mit Kochwurst	8.5
Krosser Schweinebauch mit Teriyaki, Sesamspitzkohl und Mango	12.5
Enten Bratwurst von Metzgers mit Röstzwiebel-Pürèe und Apfel	12.5
Octopus mit Paprika, Tomaten und Basilikum	14.5
„ Crazy Pommes “ mit Chili, Koriander, Mayonnaise und Teriyaki	9.5
Leslie`s Labskaus „Ein Turm“	9.5
Tête de Moine AOP RESERVE (Hobelkäse) mit Kartoffelrösti und Portweinbirne	12.5
Ofenkäse „Deluxe“ Vacherin Mont d'Or AOP 360g mit Gaues Brot und gehobeltem Trüffel (Zubereitungszeit ca. 20 min)	39

Dessert

Limonensorbet mit Reytan Wodka	8.5
Churros in Popcornmarinade und Schokoladensauce	9.5
„ Affogato al caffè “ Vanilleeis mit Espresso	6.5
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen und Bratapfel-Eis	14.5
Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen	9.5
Crème Brûlée mit Birne und Sorbet	12.5
„ The Table Dessert Variation “ für 2 Personen	19.5