

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

The Table Journey

„Lenz Leslie`s Sharing Table“

Ab 2 Personen, ab 17:30

18 Momente – EIN Erlebnis

Gaues Brot „Das wirklich Originale“

Aufgeschlagene Beefbutter

Datteln im Speckmantel

Kalamata Oliven

Cornet mit Süßkartoffel und Erbse

Serrano Schinken

Thunfisch Tataki mit Sesam, Mango, Avocado und Ponzu

Spargelsalat mit Rübensirup

„Duck-Ball“

Polenta mit Belper Knolle

Spargelcremesüppchen mit Kerbel

Krosser Schweinebauch mit Teriyaki, Spitzkohl und Mango

Beef-Short-Ribs mit Ratatouille und Kartoffelstroh

„Der Joghurt mit dem Deckel“

Creme Brulèe

Ü-Ei-Eis

Mascarponecreme mit Rhabarber und Baiser

Kaiserschmarrn

58 € p.P.

Vorspeisen

(Natürlich auch zum Teilen in die Mitte)

„Gaues“ Brot mit Olivenöl und Meersalz	4.5
Kalamata Oliven	4.5
Serranoschinken	9.5
Rote-Bete-Salat mit Quinoa, Perlzwiebeln und Kartoffelstroh	9.5
Ziegenkäse mit Pili-Nüssen, Sultaninen und Feldsalat	9.5
Krosser Schweinebauch mit Teriyaki, Spitzkohl und Mango	12.5
Scheiben vom Kalbsrücken mit Trüffel, Rucola und Parmesan	13.5
Riesengarnelen mit Süßkartoffel, Chorizo und geröstetem Mais	13.5
Beeftatar „in the Bone“ mit Crème Fraîche und Brotchips	14.5
Thunfisch Tataki mit Sesam, Mango, Avocado und Ponzu	14.5
Octopus mit Paprika, Tomaten und Basilikum	14.5
AKI Black Label Kaviar mit Sauerrahm, Chips und Blinis 30g/50g	38/65
CCC Imperial Kaviar mit Sauerrahm, Chips und Blinis 30g/50g	38/65

Suppen

Bärlauchcremesüppchen mit Parmesancroûtons	8.5
Spargelcremsüppchen mit Kerbel	9.5
Spargelcremsüppchen mit gebratenen Garnelen	11.5
Bouillabaisse mit Jacobsmuschel, Kabeljau, Garnele und Safran	13.5

Spargel

„vom Spargelhof Bolhuis aus Tangstedt“

Stangenspargel mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter <i>oder</i> Sauce Hollandaise	24.5
<u>wahlweise mit:</u>	
mit Serranoschinken	9.5
mit Holsteiner Katenschinken (Hof Basedahl)	14.5
mit Schinken-Mix	14.5
mit Lachsfilet	24.5
mit Wiener Schnitzel	22.5
mit Rinderfilet 150g (Neuseeland)	29.5
Sauce Hollandaise <i>oder</i> zerlassene Butter <i>extra</i>	4.0

Grill, Vegi and more

Rinderfilet mit wildem Broccoli, Morcheljus und Gruyere-Kartoffel	49.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise	39.5
Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	38.5
Grützwurst mit Apfel, Rosinen und Kartoffelpüree	19.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei	klein 21.5 groß 29.5
Spargelrisotto mit Erbsen, Parmesan und Minze	29.5
Spargelravioli mit Parmesan und Rucola	29.5
Salat „Land & Meer“ mit Riesengarnele, Rinderfilet Serranoschinken, Oliven und mariniertem Parmesan	klein 23.5 groß 29.5

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)

Fisch

Kabeljaufilet mit Sesam-Gemüse und Kartoffel-Wasabipüree	36.5
Lachsfilet mit Spargelragout, Morcheljus und Röstkartoffeln	37.5
Nordsee Seezunge mit Butter, Gurkensalat und Salzkartoffeln	68

The Duckman



Wie jedes Jahr saisonal bedingte Pause...

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

Käse

Tête de Moine AOP RESERVE (Hobelkäse)
mit Früchtebrot und Feigensenf 12.5

Dessert

„Affogato al caffè“ Vanilleeis mit Espresso 6.5
Limonensorbet mit Reytan Wodka 8.5
Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen 9.5
Mascarponecrème mit Rhabarber-Erdbeersalat 11.5
Crème Brûlée mit Mango 12.5
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen und Salted Caramel-Eis 14.5
„The Table Dessert Variation“ für 2 Personen 22.5

Eissorten:

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

Salted Caramel / Lenz-Brownie / Erdbeer	Kugel	3
Sorbet: Mango / Limone	Kugel	4

Zum süßen Abschluss, der perfekte Begleiter:

Martin Waßmer Muskateller Kabinett aus Baden 2023 0.1l 5.5

Wine by Glas

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		0.2l	€
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, Südastralien		12.5
2022	„Duckman Pinotage, The best Pinotage for the best Duck“ aus der Magnumflasche, Kaapzicht, Stellenbosch		

*(Dieser Wein befindet sich gerade auf dem Weg zu uns –
aus Südafrika nach Duvenstedt, ins Lenz)*

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.

Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern