

„Liebe, esse & trinke, was du willst.“

Lenz Leslie Himmelheber

Sushi bei Sherpa und Lenz

Sherpa's First Crunchy · 16,50

Knusprige Black-Tiger-Garnele · Avocado · Gurke Spicy Mayo ·
Teriyaki

Fire and Desire · 19,50

Tempura-Garnelen · Avocado · Gurke · geblämmter Lachs
Spicy Mayo · Teriyaki

Tuna Turner · 21,50

Tempura-Garnelen · Avocado · Thunfisch-Topping Togarashi ·
Crème fraîche · Orangen-Tobiko

Lord of Wings · 16,50

Chicken · Tempura · Avocado · Panko

Duckling Artist · 15,50

Knusprige Ente · Avocado · Gurke · Hoisin-Sauce · Sesam

The Lenz Affair · 22,50

Rind · Garnelen · Schnittlauch · Ponzu · Nussbutter

Garden of Love · 18,50

Spargel-Tempura · Kürbis · Gurke
Gerösteter Sesam · gepickelte Zwiebeln

The Table Journey

19 Momente, ein Erlebnis.

Sauerteigbrot von Jochen Gaues

Beef-Butter

Kalamata-Oliven

Serranoschinken

Cornet mit Kürbis und Ziegenkäse

Datteln im Speckmantel

...

Fire and Desire (Lachsroll)

Rote Bete mit Apfel, Meerrettich und Walnuss

Entenbratwurst mit Kartoffelcreme

Kürbisschaumsüppchen

...

Loup de Mer mit Grünkohl und Senfcreme

Mini-Agnolotti mit Ossobuco und Nussbutter

Krosser Schweinebauch mit Teriyaki, Spitzkohl und Mango

...

Maishähnchenbrust mit Blattspinat,

Rotweinschalotten und Kroketten

...

Zitronengras-Panna-Cotta

Ü-Ei-Eis

Knusperjoghurt

Crème Brûlée

Churros „Popcorn“ mit Schokoladensauce

58 € pro Person

Vorspeisen

Empfehlung: Verschiedene Gerichte zum Teilen in die Mitte

„Gaues“ Brot	4,50
Olivenöl · Meersalz	
Kalamata-Oliven	4,50
Serranoschinken	9,50
Warmer Ziegenkäse	11,50
Birne · Sultaninen · Feldsalat	
Rote Bete	11,50
Apfel · Meerrettich · Walnuss	
Krosser Schweinebauch	14,50
Teriyaki · Spitzkohl · Mango	
Riesengarnelen	14,50
Kürbispüree · Chorizo · Mais	
Carpaccio vom Rind	14,50
Rucola · Trüffel	
Entenbratwurst	11,50
Kartoffel-Röstzwiebelcreme	
Datteln im Speckmantel	9,50
6 Stück	
CCC Imperial Kaviar	38 / 65
Sauerrahm · Chips · Blinis 30 g / 50 g	

Suppen

Duck-Soup	11,50
Entenklößchen · Frühlingslauch	
Kürbisschaumsüppchen	9,50
Kernöl	

The DUCKMAN

Vierländer Ente am Tisch tranchiert

Ab 2 Personen

Enten-Consommé

. . .

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

65 € pro Person

Schnitzel

Wiener Schnitzel „Classic“

Gurkensalat · Bratkartoffeln

klein 28,50 / groß 34,50

Wiener Schnitzel „Jäger-Art“

Gurkensalat · Pommes · Champignonrahm

klein 29,50 / groß 35,50

Wiener Schnitzel „Deluxe“

Gurkensalat · Trüffel-Pommes · Trüffelmayo

klein 34,50 / groß 39,50

Alle Schnitzel auf Wunsch auch mit Preiselbeeren.

Beef, Fish and more

Grünkohl

Kochwurst · Kasseler · Schweinebauch 28,50
Zwiebel-Senf · Röstkartoffeln

Steak Fries

Rinderfilet · Blattspinat · Beef-Butter · Pommes 49,50

Tagliata

Dünn aufgeschnittenes Rumpsteak, medium rare 39,50
Parmesan · Trüffel · Rucola · Trüffelmayonnaise

Duvenstedter Labskaus

klein 21,50 / groß 29,50
Rollmops · Spiegelei

Scholle „Finkenwerder Art“

Bratkartoffeln · Gurkensalat 32,50

Filet vom Loup de Mer

Grünkohl · Senfsoße · Röstkartoffeln 36,50

Salat „Land und Meer“

klein 23,50 / groß 29,50
Riesengarnele · Rinderfilet · Serranoschinken
Oliven · marinierter Parmesan

Gnocchi

Kürbis · Blattspinat · Parmesan 24,50

Dessert

Affogato al caffè	6,50
Vanilleeis · Espresso	
Limonensorbet	8,50
Reytan Wodka	
Vanilleeis	9,50
Kernöl · Kürbiskerne	
Crème Brûlée	12,50
Mangoragout · Mangosorbet	
Kaiserschmarrn	14,50
Zwetschgen	
Churros „Popcorn“	9,50
Schokoladensoße	

Eis und Sorbet

Eis	je Kugel 3
Vanille · Schokolade · Salted Caramel · Ü-Ei-Eis	
Lenz-Brownie · Erdbeer · Cheesecake	
Sorbet	je Kugel 4
Mango · Limone	

Alle Preise in Euro.

Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern.

Zu Beginn

Zwischendurch oder später

Prickelnd · 0,1 l

Prosecco Spumante · Mionetto Vivo	7,90
Crémant Rosé · Gratien & Meyer	9,50
Champagner Rosé · Alfred Gratien	18,50

Spritz und Aperitif · 0,2 l

Limoncello Spritz	9,50
Lillet Wild Berry	9,50
Campari Orange	9,50
Aperol Spritz	9,50
„Hugo“ Holunder	9,50
Hugo / Aperol Spritz alkoholfrei	7,50
Maracuja Bitter alkoholfrei	8,50

Gin und Thomas Henry Tonic · 4 cl Gin

Bombay Sapphire	12,50
Tanqueray	12,50
Hendricks	14,50

Wine by the Glass

Je 0,2 l

Weißwein und Rosé

2024 Chenin Blanc Guarded Valley · Südafrika	9,90
2024 Rosé „Dreisatz“ Kitzer · Rheinhessen	9,90
2024 Riesling Korrell · Nahe	12,90
2025 Weisser Burgunder Bassermann Jordan · Pfalz	11,90
2025 Grauburgunder Klumpp · Baden	11,90

Rotwein

2025 Primitivo Prodigio del Sole Apulien · Italien	9,90
2024 Merlot Lergenmüller · Pfalz	9,90
2022 Tempranillo Crianza Vina Real · Rioja	9,90
2024 Shiraz-Cabernet Penfolds · Südastralien	12,50
2022 Duckman Pinotage Aus der Magnumflasche · Kaapzicht · Stellenbosch „The best Pinotage for the best Duck“	15,50

Ihr Lieblingswein bei uns

Bringen Sie Ihren Lieblingswein von zu Hause mit.
Das Korkgeld beträgt 30 € je 0,75-l-Flasche.

Getränke

Alkoholfrei

Coca Cola / Fanta / Sprite ^{1,9} · 0,3 l / 0,4 l	4,90 / 5,90
Tonic Water ¹⁰ · Fever Tree · 0,2 l	5,50
Bitter Lemon ¹⁰ · Schweppes · 0,2 l	4,90
Ginger Ale ¹ · Schweppes · 0,2 l	4,90

Granini Säfte

Orangensaft ⁴ · 0,3 l	4,50
Johannisbeere / Kirsche ⁵ · 0,3 l	4,50
Maracuja / Banane ⁵ · 0,3 l	4,50
Rhabarber ⁵ / Apfelsaft naturtrüb · 0,3 l	4,50
Saftschorle · 0,3 l / 0,4 l	4,20 / 5,20

Wasser

Magnus still / medium · 0,75 l	8,90
Tafelwasser still / medium · 0,25 l / 0,70 l	2,90 / 4,90

Bier

König Pilsener vom Fass · 0,3 l / 0,4 l	4,50 / 5,90
König Pilsener alkoholfrei · 0,33 l	4,70
Benediktiner Weissbier · 0,5 l	6,90
Benediktiner Weissbier alkoholfrei · 0,5 l	6,90
König Zwickel Kellerbier · 0,33 l	5,20
Alsterwasser · 0,3 l / 0,4 l	4,50 / 5,90