

Wintermenü

Küchengruß

Maronencreme / Portwein / Trüffel

Barbarie Entenbrust / Rotkohl / Spitzkohl
Apfelkompott / Kartoffelklöße

Zimtmousse / Zwetschgen
Bratapfeleis

35.5 €

Weinempfehlung zum Menü

2017 Grauburgunder LENZ – Weingut Klumpp, Baden
0,2 l € 7.6

2014 Cuvée Rot – Weingut Heger, Baden
Cabernet Sauvignon, Merlot
0,2 l € 7.6

Traditionelles Gänseessen im Lenz !

11.11. bis 26.12.2017

Auch außer Haus zum Abholen (Enten & Gänse)

Bokelholmer Gänse ab 4 Personen am Tisch tranchiert
Rotkohl / Rosenkohl / Apfelkompott / Preiselbeeren
Serviettenknödel / Kartoffelkloß

pro Person € 44

Unsere besondere Weinempfehlung zur Ente und Gans

2016 Côtes du Rhône Grande Réserve
0.2 l 8.5 € 1.5 l (Magnum) 56 €


2015 Cabernet Sauvignon, Ste. Michelle Vineyards
0.75 l 35 € 1.5 l (Magnum) 69 €

Winter 2018


Vorspeise

	€
 Gurkensalat / Rahm / Dill	5.5
 Wintersalat / Knusperschüssel / Pinienkerne alter Balsamico	7.5
 Feldsalat / Rotkraut / Sesam / Kürbis	9.5
 Rote Bete Carpaccio / Haselnussvinaigrette Apfel / Rosmarin	11.5
Thunfischtatar / Steckrübe / Wasabi / Shiso	14.5
Ziegenkäse / Riesengarnelen / Pinienkernmarinade	14.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / gehobelter Trüffel	15.5
Gebratene Gänseleber / Brioche / Backpflaume	18.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet Parma-Schinken / Oliven / mariniertes Parmesan	Vorspeise 15.5 Hauptgang 21.5

Suppe

Kartoffelsuppe / Speck / Croûtons	5.5
 Kürbisschaumsüppchen / Kürbis / Kernöl	8.5
Maronencreme / Portwein / Trüffel	9.5

(alle Suppen sind auch als kleine Portion bestellbar)

 Vegetarische Speisen – sprechen Sie uns gern auf weitere Möglichkeiten an
*Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern

Wasser

Zanderfilet / Grünkohl / Senfsauce / Röstkartoffeln	23.5
Kabeljaufilet / Sellerie-Graupenrisotto / Backpflaume	23.5
„Sexy Seafood Bowl“ / Garnelen / Jacobsmuscheln rote Linsen / Spargel / Jasminreis	27.5
Seezunge „Müllerin Art“ / Gurkensalat / zerlassene Butter Salzkartoffeln	42.5

Die Holsteiner Land-Ente / Gänse

(Im Typ einer Vierländer-Ente)

*Kommen vom Geflügelhof Bokelholm in Emkendorf bei Rendsburg.
Durch den persönlichen Kontakt zum Züchter Alois Kuntschke haben wir
uns davon überzeugt, dass die Enten und Gänse tiergerecht gehalten
werden und für Sie die allerbeste Qualität vorliegt.*

Am Tisch filetiert / tranchiert

für 1 Person

Loup de Mer

(Wolfsbarsch)

Mandelkruste / gemischte
Blattsalate / zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln

24.5

für 2 Personen

„Vierländer Ente“

(Geflügelhof Bokelholm)

Rotkohl / Selleriepüree
Apfelkompott / Preiselbeeren
Entenjus / Kartoffelklöße

pro Person 33.5

Klassiker

Grünkohl aus Oststeinbek / Kasseler Kohlwurst / Schweinebacke / Zwiebelsenf süße Kartoffeln	klein groß	14.5 21.5
Grüzwurst / Rosinen / Apfelkompott Kartoffelstampf		11.5
Duvenstedter Labskaus / Rote Bete / Spiegelei Rollmops	klein groß	13.5 18.5
Filetspitzen/ Cognacrahm / Pilze / Butternudeln		24.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / Rotweinjus Pilze / Kartoffelpüree		25.5
Wiener Schnitzel / Gurkensalat / Bratkartoffeln	klein groß	17.5 22.5
Wiener Schnitzel <i>Deluxe</i> / Gurkensalat Trüffel-Pommes / Trüffelmayo		29.5

Land

Kalbsleber / Apfelkompott / Thymianjus geröstete Zwiebeln / Kartoffelstampf		21.5
Barberie-Entenbrust / Rotkohl / Spitzkohl Apfelkompott / Kartoffelkloß		23.5
Rehrücken / Rosenkohl-Marongengemüse / Selleriepüree		29.5

Vegetarisch

 Steinpilzrisotto / Trüffel / Parmesan	Vorspeise Hauptgang	15.5 21.5
 Kürbisgnocchi / Salbeibutter / Kerne		15.5
 „Green Power Bowl“ / Spargel / rote Linsen Kürbis / Wakame / Jasminreis		16.5

Steaks

(Lavasteingrill)

**Bohnen / Steaksauce LENZ
Sour-Cream / Röstkartoffeln**

Rumpsteak	Neuseeland	200 g	24.5
		300 g	31.5
		400 g	38.5
Rib Eye Steak	Neuseeland	200 g	24.5
		300 g	31.5
		400 g	38.5
Rinderfilet	Neuseeland	200 g	32.5
		300 g	41.0
		400 g	49.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) Parmesan / Trüffel / Rucola			26.5

Extras

	Riesengarnele (8/12 Seawater)	Stk.	3.5
	Getrüffelte Parmesan Pommes	Port.	7.5
	Süßkartoffel Pommes	Port.	3.5
	Gebratene Pilze	Port.	4.5
	Kleiner Wintersalat	Port.	3.5
	Steaksauce LENZ	Port.	2.5
	Trüffel-Mayonnaise	Port.	4.5
	Grünkohl	Port.	6.5
	Gänseleber	Port.	12.5

Dessert

Duvenstedter Rote Grütze / Vanilleeis	7.5
Vanille Parfait / Dulce de Leche / Kürbis	7.5
Zimtmousse / Zwetschgen / Bratapfeleis	8.5
Schokoladenkuchen / Orangenkompott / Sorbet	8.5
Creme-Bruleé / Mango (Schaum, Ragout, Sorbet)	9.5
Dessert-Variation klein	9.5
Dessert-Variation LENZ	13.5

Unsere Eissorten und Sorbets

*entstehen in kreativer Zusammenarbeit
mit dem „Duvenstedter Eiscafé“.*

Alle Sorten werden in Handarbeit und mit Sorgfalt hergestellt.

Eissorten:

Vanille / Schokolade / LENZ-Brownie	Kugel	2.0
Weiß-Schokolade / Pistazie / Bratapfel		
Erdbeere / Kinderschokolade		

Sorbet:

Mango / Limone / schwarze Johannisbeere	Kugel	3.0
Orange		

Vanilleeis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen		5.5
--	--	-----

Käse

*Unser Käse kommt aus einer privaten Bio-Käserei
„Hof Backensholz“*

*Backensholz ist ein Ort zwischen Husum und Schleswig.
In der Käsewelt steht Backensholz für Käsespezialitäten
aus Norddeutschland.*

Feigensenf / Tomatenmarmelade / Gurkenmarmelade

Kleine Käseauswahl

12.5

Große Käseauswahl

16.5