Liebe Gäste,

wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant im Hotel der Lennhof willkommen heißen.

Die Verwendung von qualitativ hochwertigen Produkten, die Liebe zur traditionellen, feinen Kochkunst und der Wunsch, unsere Gäste durch offene Freundlichkeit und vertrauensvolle Zusammenarbeit zu verwöhnen, machen die Philosophie unseres traditionsreichen Hauses aus.

Gekocht wird mit frischen Produkten aus der Region, die unter der Küchenleitung von Attila Karpati und seinem Team liebevoll und kreativ zubereitet werden.

Haben Sie besondere Wünsche? Sprechen Sie uns an!
Unser Serviceteam unter der Leitung von Henrik Maluga steht Ihnen immer beratend zur Seite.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Ihr Lennhof-Team

Aperitif

Preise in Euro

Unsere Empfehlungen

Sarti Spritz 0,2l 8,5
Sarti (2), Sodawasser, Geldermann Sekt(g)

Cosmopolitan 0,1l 8,5
Cranberrysaft, Wodka, Orangenlikör, Limettensaft

Margarita 0,1l 9
Orangenlikör, Tequila, Limettensaft

Belsazar Rosé 0,2l 8
Belsazar Rosé(g), Fever Tree Indian Tonic Water(10)

Die Klassiker

Hugo 0,2l 7,5
Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup(6), Limette, Minze

Aperol Spritz 0,2l 7,5
Prosecco, Sodawasser, Aperol(2),

Lillet(g) Wild Berry 0,2l 7,5

Negroni 0,1l 9
Campari(2), Tanqueray Gin, Martini Rosso(g)

Die Originellen

Jubi meets Ginger 0,2l 8,5
Linie Aquavit, Limettensaft, Ginger Ale(2)

Granatapfel Mule 0,2l 9
Uko Vodka, Limettensaft, Ginger Beer(3), Granatapfelkerne

Portwein Tonic 0,2l 8
Sandeman Fine White Porto, Indian Dry Tonic Water(10)

Alkoholfreier Aperitif

Helga Ginger Ale(2), Sodawasser, Holunderblütensirup(6), Limette, Minze	0,2l	7
Apfel Quitten-Secco	0,1l	8
San Bitter Tonic Alkoholfreier Bitter-Aperitif(2), Indian Dry Tonic Water(10)	0,2l	8
Ipanema Rohrzucker, Limetten, Maracujasaft(6), Ginger Ale(2)	0,2l	7,5
UKO Alkoholfreier Vodka mit Zitrus- und Grapefruitnoten, Fever Tree Indian Tonic water(10)	0,2l	8,5

Biere

		Preise in Euro		
Brinkhoffs Pils(i)	0,25l	3,2	0,5l	5,6
Hövels(i)	0,3l	3,5	0,5l	5,5
Alster(i,1,2,6)	0,25l	3	0,5l	5,4
Radler(i,1,)	0,25l	3	0,5l	5,4
Krefelder(i,2,3,9)	0,25l	3	0,5l	5,4
Brinkhoffs alkoholfrei(i)	0,33l	3,2		
Schöfferhofer Weizen hell(i)			0,5l	5,4
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei(i)			0,5l	5,4
Vitamalz(i)	0,33l	3,1		

Alkoholfreie Getränke

		Preise in Euro		
Mineralwasser				
Apollinaris Selection	0,25l	2,9	0,75l	6,9
Apollinaris Vio	0,25l	2,9	0,75l	6,9
Softgetränke				
Coca Cola(2,3,9)	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Coca Cola Light(2,3,7,9)	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Coca Cola Zero(1,2,3,7,9,11)	0,2l	3,2		
Fanta(1,2,6)	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Sprite(1)	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Spezi(1,2,3,6,9)	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Bitter Lemon(6,10)	0,2l	3,2		
Ginger Ale(2)	0,2l	3,2		
Tonic Water(10)	0,2l	3,2		
Säfte				
Säfte von Niehoffs Vaihinger Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft(6), Johannisbeersaft, Rhabarbersaft	0,2l	3,6	0,5l	6,1
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich!	0,2l	3,5	0,5l	6

Bis Johanni nicht vergessen, sieben Wochen Spargel essen...

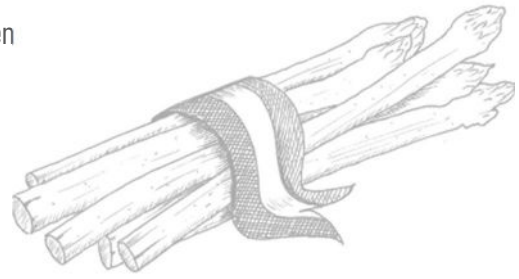
Preise in Euro

Cremesuppe vom deutschen Spargel 9
mit buntem Spargel-Konfetti (a,c,d,e,l)

Spargelvariation 22
Spargeltatar, Mini-Süppchen, gegrillter weißer Spargel, Spargelmousse, lackierter Pflücksalat, gebratene Garnele und Kräuter-Chips

Portion weißer Stangenspargel mit Drillingen und zerlassener Butter
200 Gramm 14
350 Gramm 19

Zusätzlich zu Ihrem Spargel
Zweierlei vom Westfälischen Schinken 10
Wienerschnitzel 20
Maishähnchenbrust 18
Bärlauch-Kartoffelstrudel VEGETARISCH 12
Rindertournedos 29
Garnelen, 6 Stück 22



Hausgemachte Hollandaise 4
Hausgemachte Bearnaise 4

Unsere Weinempfehlungen zur Spargelzeit

Markus Molitor, Mosel, QbA trocken	0,2l	10
Pinot Blanc Einstern	0,75l	37

Suppen

Preise in Euro

Gazpacho von der Gartengurke 9
mit glasierten Flusskrebsschwänzen (a,b,c,d,e,i,l)

Essenz und Knusprige Praline vom Pulpo 12
mit frischem Gartengemüse (a,b,d,e,l)

Vorspeisen

Preise in Euro

Lachs-Carpaccio 18
mit bunten Gurken und Zitronencreme-Perlen (d,b,e,i,l)

Hauchdünne Tranchen vom Tafelspitz unter Kräuterlack 15
mit knackigem Pflücksalat und Croutons (a,d,e,i,l)

Ziegenfrischkäseperlen VEGETARISCH 16
mit lackierten Pflücksalatspitzen und flammbierten Aprikosen (i,l)

Salat - Gesund und frisch

Überzeugen Sie sich von unserer Flexibilität und kreieren Sie
Ihren eigenen knackigen Salat ganz nach Ihren Wünschen

Preise in Euro

Der Klassiker 7

Bunte Blattsalate der Saison, Kirschtomaten, Mais, Möhren, Gurken

Wahlweise zum Salat:

Gekochtes Bio Ei (a)	2	Folienkartoffeln mit Kräuterquark (d)	4
Bio-Spiegelei (a)	2	Bratkartoffeln mit Zwiebel und Speck (d)	4
Kräuter-Croutons (d,i)	1	Rösti mit Kräuterquark (d)	4
Oliven	1	Hähnchenbruststreifen (d)	6
Geröstete Nüsse und Kerne	2	Knusprige Fischfilets (a,b,d,i)	6
Schafskäse oder Mozzarella	2	Geräucherter Lachs (b)	6
Thunfisch	3	Thunfisch Vegan	4
Schinken-Käseröllchen (d)	2	Rinderfiletstreifen (d)	9
Avocado-Spalten	2	Riesengarnelen (d,c)	9
Gehobelter Parmesan	3	gebratene Pilze (d)	6

Wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings oder unseren Bio-Essigen

Honig-Senf-Dressing (a,d,l)	Joghurt-Dressing (d)
Kräutervinaigrette (l)	Balsamico-Dressing (d,l)

Das Besondere...

Preise in Euro

Chateau Briand 95
500g feinstes Filet aus dem Mittelstück der Lende

mit frisch aufgeschlagener Choron-Soße, grünem Spargel
und in Nussbutter gebratenen Drillinge (a,d)

(Serviert für 2 Personen oder wer es allein schafft)
Bitte beachten Sie, dass hier eine längere Zubereitungszeit benötigt wird.

Hauptgerichte

Preise in Euro

Filet vom schottischen Highland-Rind (200g) 42
an Kräuterbutter mit karamellisiertem Sommergemüse und gebackenen Salzkartoffeln (d,e,l)

Roastbeef vom schottischen Highland-Rind 29
an Kräuterbutter mit karamellisiertem Sommergemüse und gebackenen Salzkartoffeln (d,e,l)

Medaillons vom Landschwein 26
mit Erbsenzweierlei und gebackener Erdbirne (a,d,e,l,i)

Rosa Lammrücken im Kräutermantel 34
mit gegrillter Zucchini und Parmesan-Kartoffeln (d,e,l,i)

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Feigensenf-Schaum 28
mit wildem Broccoli und lila Süßkartoffel-Creme (b,d,e,l,i)

Seeteufelfilet an Tomaten-Passionsfruch-Jus 36
mit Kaiserschoten Stroh und Erdapfel-Pürée (b,d,e,l,i)

Tomaten-Knödel VEGETARISCH 16
mit Spargelragout und gehobeltem Parmesan (a,d,e,l,i)

Gebackenes Ofen-Gemüse VEGETARISCH 16
mit Hirtenkäse und Limonenblätterschaum (a,d,e,l,i)

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat 4

Lennhof Gourmet-Menü

3-6 Gänge inklusive Weinbegleitung

Carpaccio vom Strauchtomatenfilet
mit Büffelmozzarella-Eis und Zitronen-Basilikum-Öl (d,i)

***

Pulpo-Essenz
mit Gartengemüse-Perlen (a,b,d,e,i,l)

***

Gebratene Rotgarnele an Krustentierschaum (b,c,d,e,i,l)
und Erbsendreierlei

***

Sorbet von Guave und Drachenfrucht

***

Sous vide gegartes Maispoularden-Medaillon
mit Gelbrüben-Mousseline und Erdapfel-Praline (a,b,d,e,i,l)

***

Champagner-Rahmeis
mit kandierter Barbarenwurzel und Zartbitter-Crunch (a,d,i)

3 Gerichte (inklusive Weinbegleitung)	73 EUR
4 Gerichte (inklusive Weinbegleitung)	84 EUR
5 Gerichte (inklusive Weinbegleitung)	95 EUR
6 Gerichte (inklusive Weinbegleitung)	110 EUR

Dessert

Preise in Euro

Champagner-Rahmeis 12
mit kandierter Barbarenwurzel und Zartbitter-Crunch (a,d,e)

Trilogie von der heimischen Erdbeere 9
mit Bio-Weidemilch Pannacotta (a,d,f,i)

Süßer Snack 4
Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein (a,d,i)

Käse-Auslese 12
mit frischen Trauben, Feigensenf und fermentierten Walnüssen (d,i)

Kaffee- und Teespezialitäten

Preise in Euro

Café - Espresso

Café Créme(9)	3
Espresso(9)	2,7
Doppelter Espresso(9)	4
Espresso Macchiato(9,d)	2,9
Espresso Martini(9)	8,5

Kaffee mit aufgeschäumter Milch - auf Wunsch mit Hafer- oder Sojamilch(m)

Milchkaffee(9,d)	4,2
Latte Macchiato(9,d)	4,2
Cappuccino(9,d)	3,7

Weitere Heißgetränke

Kaffee Hag	2,6
Heiße Schokolade(9,d)	2,7

Kaffee- und Teespezialitäten

Preise in Euro

Glas Keo Tee 3

Schwarzer Tee	Kräuter Tee	Früchte Tee
Darjeeling (zart blumig)	Kamille (bekömmlich)	Orancuja
Assam (vollmundig)	Pfefferminze (wohltuend)	Paradies Mischung
Friesen (ostfriesischer Art)	Moringa (mit Granatapfel)	Sanddorn Cranberry
Earl Grey (Bergamotte-Aroma)	Grüner Tee	Rooibos Vanille
		Waldbeere

Digestif / Spirituosen

		Preise in Euro
Kräuter/Liköre		
Averna	2cl	3,5
Ramazzotti	2cl	3,5
Jägermeister	2cl	3,5
Fernet Branca	2cl	3,5
Fernet Menta	2cl	3,5
Bailey's(2,9)	2cl	3,5
Sambucca	2cl	3,5
Ouzo	2cl	3,5
Kohlenstoff(2)	2cl	4,5
Gin		
Bombay Sapphire	4cl	7
Tanqueray Imported, London Dry Gin	4cl	9
Roku Gin	4cl	9
Mare, Mediterranean Gin	4cl	12
Mermaid Pink Gin	4cl	13
The Illusionist Dry Gin	4cl	11
Böser Kater Handcrafted Blackberry Gin	4cl	11
Sir Chill´s Black Edition	4cl	13
Sir Chill´s Gin	4cl	13
Sir Chill´s Gin 0,0%	4cl	11
Hendricks Gin	4cl	12
Gerne servieren wir Ihnen das passende Tonic Water von Fever Tree(10)	0,2l	4
Rum		
Bacardi	2cl	3,5
Captain Morgan	2cl	3,5
Havanna Club 3 Jahre	2cl	3,5
Havanna Club 7 Jahre	2cl	5,5

Grappa

Nonino Grappa Moscato	2cl	7
Nonino Grappa Chardonnay (Barrique)	2cl	8
Nonino Grappa Merlot	2cl	7
Nonino Grappa Prosecco (Barrique)	2cl	8

Preise in Euro

Obstbrände

Habbel´s Destellerie und Brennerei

Chocolat Cru-Liqueur	2cl	8
Kirsche	2cl	7,5
Haselnuss-Liqueur	2cl	8
Walnuss-Geist	2cl	8
Mirabelle	2cl	7,5
Alter Apfelbrand	2cl	8,5
Alte Pflaume	2cl	9
Williams	2cl	7,5
Aprikose	2cl	7,5
Obstler	2cl	7
Wald-Himbeergeist	2cl	7,5
Cassis	2cl	7,5

Cognac / Weinbrand / Brandy

Pâpidoux Calvados V.S.O.P	2cl	6
Carlos I	2cl	7,5
Remy Martin XO	2cl	15
Remy Martin V.S.O.P	2cl	8,5

Whiskey

Glenlivet Single Malt Scotch Whisky French Oak Reserve 15 Jahre	2cl	16
Laphroaig Islay Single Malt Scotch Whisky 10 Jahre	2cl	13
Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whiskey 12 Jahre	2cl	14
Ardbeg Islay Single Malt Scotch Whiskey 10 Jahre	2cl	13
Glen Moray Single Malt Scotch Whiskey Elgin Classic	2cl	9
Tamnavulin Speyside Single Malt Scotch Whiskey Double Cask	2cl	13
Octomore Islay Single Malt Scotch Whiskey Limited Edition 42.000 Bottles	2cl	19

Sonstige Spirituosen

Korn	2cl	3
Tequila Sierra	2cl	3,5
Absolut Vodka	2cl	3,5
Malteser	2cl	3,5
Jubiläums Aquavit	2cl	3,5
Linie Aquavit	2cl	3,5
Gecko Caramel Liqueur	2cl	4
UKO Sweet Kiss Karamell Vanille Likör	2cl	8,5