

# *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 steht Ihnen immer beratend zur Seite.*

*Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und einen guten Appetit!*

*Ihr Lennhof-Team*



*Allergene: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung, die Allergiker über alle  
wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert. Allergens: On request we can provide you with a special card,  
which informs about all important allergens in our food.*

*Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. geschwefelt, 4. mit Phosphat,  
5. mit Antioxidationsmittel, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. mit Süßungsmittel, 8. mit Pökelsalz*

## Aperitif

<i>Hauscocktail</i>	<b>0,2l</b>	<b>7,00</b>
<i>Bitte fragen Sie uns nach dem aktuellen Angebot</i>		
<i>Hugo</i>	<b>0,2l</b>	<b>7,00</b>
<i>Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze</i>		
<i>Aperol Spritz</i>	<b>0,2l</b>	<b>7,00</b>
<i>Prosecco, Sodawasser, Aperol</i>		
<i>Helga (alkoholfrei)</i>	<b>0,2l</b>	<b>5,90</b>
<i>Alkoholfreier Sekt, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze</i>		
<i>Apfel-Quitten Secco (alkoholfrei), Van Nahmen</i>	<b>0,1l</b>	<b>4,50</b>
<i>Champagner Bauget-Jouette</i>	<b>0,1l</b>	<b>10,50</b>
<i>Crémant Blanc de Blanc (Chapin Grand Saumur)</i>	<b>0,1l</b>	<b>5,90</b>
<i>Geldermann-Sekt Carte Blanche Hausmarke</i>	<b>0,1l</b>	<b>5,90</b>
<i>Geldermann-Sekt Rosé Hausmarke</i>	<b>0,1l</b>	<b>5,90</b>
<i>Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra dry</i>	<b>0,1l</b>	<b>5,50</b>
<i>Sekt mit Walderdbeerlikör</i>	<b>0,1l</b>	<b>5,90</b>
<i>Kir Royal (Champagner mit Cassis)</i>	<b>0,1l</b>	<b>11,50</b>
<i>Kir blanc (Weißwein mit Cassis)</i>	<b>0,1l</b>	<b>5,90</b>
<i>Campari on the rocks</i>	<b>4 cl</b>	<b>4,70</b>
<i>Campari Soda</i>	<b>0,2l</b>	<b>5,50</b>
<i>Campari Orange</i>	<b>0,2l</b>	<b>6,00</b>
<i>Monin Bitter on the rocks<sup>4</sup> (alkoholfrei)</i>	<b>4 cl</b>	<b>3,70</b>
<i>Monin Bitter Soda (alkoholfrei)</i>	<b>0,2l</b>	<b>4,50</b>
<i>Monin Bitter Orange (alkoholfrei)</i>	<b>0,2l</b>	<b>5,00</b>
<i>Martini bianco/dry/rosso</i>	<b>5 cl</b>	<b>4,20</b>
<i>VW Vermouth Williams</i>	<b>5 cl</b>	<b>8,20</b>
<i>Sherry fino</i>	<b>5cl</b>	<b>4,40</b>
<i>Sherry medium</i>	<b>5cl</b>	<b>4,40</b>
<i>Cynar</i>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>

## *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  
Green salad with tomatoes, corn, carrots and cucumber*

*Wahlweise zum Salat:  
Optional to your salad:*

*Schinken – Käseröllchen* 2  
*Ham and cheese rolls*

*Rösti mit Kräuterquark* 4  
*Fried grated potatoes with herb curd*

*Folienkartoffeln mit Kräuterquark* 4  
*Baked potato with herb curd*

*Gebratene Pilze* 3  
*Grilled mushrooms*

*Knusprige Fischfilets* 6  
*Crispy fish fillets*

*Geräucherter Lachs* 6  
*Smoked salmon*

*Rinderfiletstreifen* 9  
*Stripes of beef*

*Riesengarnelen* 9  
*King prawns*

*Dressing wahlweise:  
Dressings:*

<i>Balsamico</i>	<i>Joghurt</i>	<i>Kräutervinaigrette</i>
<i>Balsamico</i>	<i>Yoghurt</i>	<i>Vinaigrette with herbs</i>

## Vorspeisen Starters

**Preise in Euro**

<i>Geflügel-Dreierlei</i>	<b>16</b>
<i>Fasanenbrüstchen, Wachtel Popcake und Ragout vom Lable-Rouge Maishähnchen mit Berglinsen und wilden Kräutern Poultry-triple pheasants, quail popcake and ragout from Label-Rouge maize chicken with lentils and wild herbs</i>	
<i>Tranchen von der gebeizten Gelbflossenmakrele mit Beete-Variation und violetter Süßkartoffel Trunches from the pickled yellow fin mackerel with sweet-sour turnip and violet sweet potatoes</i>	<b>18</b>
<i>Erdapfelpastete mit Trüffel- Crème Fraîche und knackigem Mausohrsalat an geräucherter Schalotten-Vinaigrette Earth apple pate with truffle cream fraiche and a small salad</i>	<b>12</b>

## Suppen Soups

**Preise in Euro**

<i>Gratinierte Schalotten-Cremesuppe Shallot cream soup</i>	<b>8</b>
<i>Essenz vom Wildfasan mit gebratenem Brüstchen Essence of wild pheasant with fried breast</i>	<b>9</b>
<i>Cappuccino von der Esskastanie Cream soup from the chestnut</i>	<b>8</b>

## *Lennhof Spezial: Chateaubriand*

*Preise in Euro*

*500g feinstes Filet aus dem Mittelstück der Lende  
mit frisch aufgeschlagener Choron-Soße, grünem Spargel  
und in Nussbutter gebratenen La Ratte-Kartoffeln* **76**

*(Serviirt für 2 Personen oder wer es alleine schafft)*

*Bitte beachten Sie, dass hier eine längere Zubereitungszeit benötigt wird.*

*500g fillet with choron sauce,  
green asparagus and potatoes* **76**

*(Served for two)*

*Please note that we need a longer preparation time.*

## *Rinder-Klassiker*

### *Beef classics*

**Preise in Euro**

<i>Rinderfiletstreifen "Stroganoff"</i> <i>mit hausgemachten Linguini</i> <i>Sliced beef "Stroganoff"</i> <i>with homemade linguini</i>	<b>29</b>
<i>Rumpsteak "Strindberg" (200g) mit Bratkartoffeln</i> <i>und buntem Beilagensalat</i> <i>Rumpsteak "Strindberg" (200g) with fried potatoes and salad</i>	<b>27</b>
<i>Rinderfiletsteak (200 g) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln</i> <i>und buntem Beilagensalat</i> <i>Filet steak (200 g) with herb butter, fried potatoes and salad</i>	<b>34</b>

## *Fleischgerichte*

### *Main courses*

**Preise in Euro**

<i>Brust und Keule von der Gans</i> <i>mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln</i> <i>Breast and leg of goose with red cabbage, dumplings and braised baked apple</i>	<b>27</b>
<i>Duett von Kassler und Dortmunder Mettenden</i> <i>mit Grünkohl und Röstkartoffeln</i> <i>Duet of smoked pork chop with dortmunder sausages, kale and fried potatoes</i>	<b>16</b>
<i>Rosa gebratener Sauerländer Hirschrücken mit Rahmwirsing</i> <i>und gebackenen Kartoffelkrapfen</i> <i>Venison with savoy cabbage and baked potatoes</i>	<b>34</b>
<i>Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang</i> <i>einen Beilagensalat</i> <i>Pleasantly we serve you a small side salad to your main course</i>	<b>4</b>

## *Fischgerichte*

### *Fish courses*

**Preise in Euro**

<i>Pochiertes Kabeljaufilet an Schwerter-Senf-Schaum, mit Knallfröschen von der Zuckerschote und Rote-Beete Reis</i> <i>Poached cod filet with Schwerter-mustard-foam, sugar snap peas and beetroot rice</i>	<b>18</b>
<i>Ganze Seezunge mit frisch aufgeschlagener Bernaise, glasiertem Romanesco und Salzkartoffeln</i> <i>Whole sole with freshly whipped Bernaise, glazed romanesco and salt potatoes</i>	<b>36</b>
<i>Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Kürbis-Risotto und glasierten Patissons</i> <i>Roasted filet of sea bass with pumpkin risotto and glazed patissons</i>	<b>26</b>

## *Vegetarisches Gericht*

### *Vegetarian dish*

**Preise in Euro**

<i>Kartoffel-Möhren-Cupcake mit geschmortem Butternuss-Kürbis</i> <i>Potato and carrot cupcake with braised butternut pumpkin</i>	<b>16</b>
<i>Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat</i> <i>Pleasantly we serve you a small side salad to your main course</i>	<b>4</b>

# Gourmetmenü

## *Gourmet menu*

*Erdapfelpastete mit Trüffel-Crème Fraîche  
und knackigem Mausohrsalat an geräucherter Schalotten-Vinaigrette  
Earth apple pate with truffle cream fraiche with a small salad*

\* \* \*

*Essenz vom Wildfasan mit gebratenem Brüstchen  
Essence of wild pheasant with fried breast*

\* \* \*

*Hausgemachte Maultasche vom kanadischen Hummer  
mit Blattspinat und Krustentier-Schaum  
Homemade mullet of the Canadian lobster  
with leaf spinach and crustacean foam*

\* \* \*

*Beschwipstes Fever-Tree-Sorbet  
Fanned Fever-Tree sorbet*

\* \* \*

*Kalbsfilet mit Morchelrahm, glasierten Möhrchen und Kichererbsenpüree  
Veal fillet with morel cream, glazed carrots and chickpea puree*

\* \* \*

*Halbgefrorenes vom Bio-Honig mit Pecannusserde  
Half-frozen of organic honey with pecan nut crumble*

3 Gerichte 45 €  
*3 dishes 45 €*

4 Gerichte 55 €  
*4 dishes 55 €*

5 Gerichte 63 €  
*5 dishes 63 €*

6 Gerichte 75 €  
*6 dishes 75 €*

*Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Menü die begleitenden Weine.  
We would love to serve the suitable wine to the menu.*

3 Weine 15 €  
*3 glasses of wine 15 €*

4 Weine 20 €  
*4 glasses of wine 20 €*

5 Weine 25 €  
*5 glasses of wine 25 €*

6 Weine 30 €  
*6 glasses of wine 30 €*



## *Desserts*

### *sweets*

#### **Preise in Euro**

<i>Halbgefrorenes vom Bio-Honig mit Pecanusserde</i> <i>Half-frozen of organic honey with pecan nut ground</i>	<b>8</b>
<i>Topfenstrudel mit geeisten Ceylon-Zimt</i> <i>Cream cheese strudel with iced ceylon cinnamon</i>	<b>8</b>
<i>Bio-Weidemilch-Panna-Cotta mit Blutorangensorbet</i> <i>Organic pature milk panna cotta with blood orange sorbet</i>	<b>8</b>
<i>Kaffeespezialität nach Wahl</i> <i>mit warmen Schokoküchlein oder französischem Mandelküchlein</i> <i>Refine your coffee specialty</i> <i>with hot chocolate cake or french almond cake</i>	<b>5</b>

## *Käse*

### *cheese*

#### **Preise in Euro**

<i>Auswahl französischer Käse</i> <i>mit frischen Trauben und Feigensenf</i> <i>French cheeses with grapes and fig mustard</i>	<b>13</b>
--	-----------

## *Kaffee-und Teespezialitäten*

*Café Crème*  
**2,30**

*Espresso*  
**2,20**

*Doppelter Espresso*  
**3,90**

*Espresso Macchiato*  
**2,40**

*Milchkaffee*  
**3,30**

*Latte Macchiato*  
**3,00**

*Cappuccino*  
**2,70**

*Kaffee Hag*  
**2,20**

*Heiße Schokolade*  
**2,90**

*Glas Keo Tee*

**2,80**

*(Rooibos Vanille ,Sanddorn -Cranberry, Paradies- Mischung, Waldbeere, Insel der Sinne, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Earl Grey, Darjeeling, Friesen-Mischung, Assam,)*