

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>	0,2l	7,00
<i>Bitte fragen Sie uns nach dem aktuellen Angebot</i>		
<i>Hugo</i>	0,2l	7,00
<i>Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze</i>		
<i>Aperol Spritz</i>	0,2l	7,00
<i>Prosecco, Sodawasser, Aperol</i>		
<i>Helga (alkoholfrei)</i>	0,2l	5,90
<i>Alkoholfreier Sekt, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze</i>		
<i>Apfel-Quitten Secco (alkoholfrei), Van Nahmen</i>	0,1l	4,50
<i>Champagner Bauget-Jouette</i>	0,1l	10,50
<i>Crémant Blanc de Blanc (Chapin Grand Saumur)</i>	0,1l	5,90
<i>Geldermann-Sekt Carte Blanche Hausmarke</i>	0,1l	5,90
<i>Geldermann-Sekt Rosé Hausmarke</i>	0,1l	5,90
<i>Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra dry</i>	0,1l	5,50
<i>Sekt mit Walderdbeerlikör</i>	0,1l	5,90
<i>Kir Royal (Champagner mit Cassis)</i>	0,1l	11,50
<i>Kir blanc (Weißwein mit Cassis)</i>	0,1l	5,90
<i>Campari on the rocks</i>	4 cl	4,70
<i>Campari Soda</i>	0,2l	5,50
<i>Campari Orange</i>	0,2l	6,00
<i>Monin Bitter on the rocks⁴ (alkoholfrei)</i>	4 cl	3,70
<i>Monin Bitter Soda (alkoholfrei)</i>	0,2l	4,50
<i>Monin Bitter Orange (alkoholfrei)</i>	0,2l	5,00
<i>Martini bianco/dry/rosso</i>	5 cl	4,20
<i>VW Vermouth Williams</i>	5 cl	8,20
<i>Sherry fino</i>	5cl	4,40
<i>Sherry medium</i>	5cl	4,40
<i>Cynar</i>	4cl	4,90

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^(4,8) 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:

Balsamico
Balsamico

Joghurt
Yoghurt

Kräutervinaigrette
Vinaigrette with herbs

Vorspeisen

Starters

Preise in Euro

<i>Tatar vom Simmentaler Rinderfilet mit Brunnenkressesalat und gebeizten Wachteleiern</i>	19
<i>Beef tatar with watercress salad and pickled quail eggs</i>	
<i>Erdapfelpastete mit Trüffel- Crème Fraîche und knackigem Mausohrsalat an geräucherter Schalotten-Vinaigrette</i>	12
<i>Earth apple pate with truffle cream fraiche and a small salad</i>	
<i>Tataki vom Norwegischen Lachsfilet mit Meerrettich-Mousse und gebeiztem pinken Rettich</i>	16
<i>Tataki from Norwegian salmon filet with horseradish mousse and pink stained radish</i>	

Suppen

Soups

Preise in Euro

<i>Gratinierte Schalotten-Cremesuppe</i>	8
<i>Shallot cream soup</i>	
<i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich und frischem Marktgemüse</i>	8
<i>Beef broth with egg and fresh vegetables</i>	
<i>Schwarzwurzel-Schaumsuppe</i>	8
<i>Black salsify cream soup</i>	

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* *77*

(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* *77*

(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>	29
<i>Rumpsteak "Strindberg" (200g) mit Bratkartoffeln</i> <i>und buntem Beilagensalat</i> <i>Rumpsteak "Strindberg" (200g) with fried potatoes and salad</i>	28
<i>Rinderfiletsteak (200 g) mit hausgemachter Kräuterbutter,</i> <i>Bratkartoffeln und buntem Beilagensalat</i> <i>Filet steak (200 g) with herb butter, fried potatoes and salad</i>	35

Fleischgerichte

Main courses

Preise in Euro

<i>Ragout Fin vom Lable Rouge Maishähnchen mit</i> <i>grünem Spargel und buntem Duftreis</i> <i>Ragout fin of the Lable Rouge corn-fed chicken</i> <i>with green asparagus and rice</i>	19
<i>Schweinefilet in Morchelrahm</i> <i>mit glasierten Möhren und Kartoffel-Duett</i> <i>Filet of pork in morel cream sauce with glazed carrots</i> <i>and potatoes</i>	18
<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>	4

Fischgerichte

Fish courses

Preise in Euro

<i>Pochiertes Skreifilet an Schwerter-Senf-Schaum, mit Knallfröschen von der Zuckerschote und Rote-Beete Reis</i> <i>Poached Skrei filet with Schwerter-mustard-foam, sugar snap peas and beetroot rice</i>	18
<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>	36
<i>Gegrillte Riesengarnelen</i> <i>auf Kürbis-Risotto und glasierten Patissons</i> <i>Roasted filet of sea bass</i> <i>with pumpkin risotto and glazed patissons</i>	27

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>	16
<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>	4

Menükarussell

*Gänselebertörtchen mit Mandarinen-Reduktion
und Rosmarin-Karamell-Stuten*

*Tartlet of goose liver with a reduction of mandarins
and rosemary caramel bread*

*Schwarzwurzelschaumsuppe mit Nussbutter-Croutons
Black salsify cream soup with nut butter croutons*

*Konfekt vom geschmorten Rinderbug
mit Kohlrübenpüree und Berner Serviettenknödel
Braised beef with kohlrabi and berner dumplings*

oder

*Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Kürbispotthast und glasierter Anneliese*

Filet of sea bass fried on the skin with pumpkin and glazed potato

*Birnentarte mit geeister Zartbitterschokolade
Tartlet of pear with iced dark chocolate*

55,00 €

Vegetarisch

*Schafskäsemedaillon unter der Haselnusskruste
mit Mandarinen-Reduktion
und Rosmarin-Karamell-Stuten*

*Feta under the hazelnut crust with a reduction of mandarins
and rosemary caramel bread*

*Schwarzwurzelschaumsuppe mit Nussbutter-Croutons
Black salsify cream soup with nut butter croutons*

*Gebackener Spitzkohlstrudel
mit Kürbispotthast und glasierter Anneliese*

Baked cabbage strudel with pumpkin and glazed potatoes

*Birnentarte mit geeister Zartbitterschokolade
Tartlet of pear with iced dark chocolate*

45,00 €

Desserts

sweets

Preise in Euro

Süßer Bonsai auf Mousse au chocolat 12
Sweet bonsai with mousse au chocolat

Birchermüsli Zwei Punk Null 9
Birchermuesli 2.0

Kaffeespezialität nach Wahl 5
mit warmen Schokoküchlein oder französischem Mandelküchlein
Refine your coffee specialty
with hot chocolate cake or french almond cake

Käse

cheese

Preise in Euro

Auswahl französischer Käse 13
mit frischen Trauben und Feigensenf
French cheeses with grapes and fig mustard

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,)