

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

**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:**

<i>Gekochtes Bio Ei boiled bio egg</i>	<b>1</b>	<i>Folienkartoffeln mit Kräuterquark baked potato with herb curd</i>	<b>4</b>
<i>Kräuter-Croutons herb-cROUTONS</i>	<b>1</b>	<i>Gebratene Pilze grilled mushrooms</i>	<b>3</b>
<i>Oliven olives</i>	<b>1</b>	<i>Putenbruststreifen turkey breast</i>	<b>6</b>
<i>Geröstete Nüsse und Kerne roasted nuts and grains</i>	<b>2</b>	<i>Knusprige Fischfilets crispy fish filets</i>	<b>6</b>
<i>Schafskäse oder Mozzarella sheep's cheese or mozzarella</i>	<b>2</b>	<i>Geräucherter Lachs smoked salmon</i>	<b>6</b>
<i>Schinken – Käseröllchen<sup>(4,8)</sup> ham and cheese rolls</i>	<b>2</b>	<i>Rinderfiletstreifen stripes of beef</i>	<b>9</b>
<i>Avocado-Spalten avocado-slices</i>	<b>2</b>	<i>Riesengarnelen king prawns</i>	<b>9</b>
<i>Gehobeltem Parmesan grated parmesan</i>	<b>3</b>	<i>Rösti mit Kräuterquark fried grated potatoes with herb curd</i>	<b>4</b>

### **Wahlweise mit unsere hausgemachten Dressings:**

### **Choose your Dressings:**

*Honig-Senf-Dressing  
honey-mustard-dressing*

*Joghurt-Dressing  
yoghurt-dressing*

*Kräutervinaigrette  
vinaigrette with herbs*

*Balsamico-Dressing  
balsamico-dressing*

## Vorspeisen Starters

### Preise in Euro

<i>Tatar vom Simmentaler Rinderfilet mit knusprigen Anneliese-Chips und lackierter Salat-Chiffonade</i> <i>beef tatar with purple potato-chips and salad</i>	19
<i>Getrüffeltes Bio-Stunden-Ei mit buntem Löwenzahnsalat und Pinien-Focaccia</i> <i>truffled boiled bio egg with dandelionsalad and pinenut-focaccia</i>	12
<i>Gegrillte Riesengarnelen mit Ghoo-Kresse und Ceviche von der Gartengurke</i> <i>grilled kingprawns with ghoo-cress and cucumber-ceviche</i>	17

## Suppen Soups

### Preise in Euro

<i>Geflügelessenz mit frischem Marktgemüse und Kräuterklößchen</i> <i>poultry-essence with fresh vegetables and small herb dumplings</i>	8
<i>Karotten-Ingwer-Velouté</i> <i>carrot-ginger soup</i>	7
<i>Bärlauch-Cappuccino</i> <i>bear leek creamsoup</i>	8

## *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.*

Lieber Gast, um für Ihr Steak das bestmögliche Gar-Ergebnis zu erzielen, unterziehen wir ihr auserwähltes Teilstück einer Niedertemperatur-Garung, die das Fleisch besonders zart und saftig werden lässt! Bitte haben sie Verständnis für die längere Garzeit oder sprechen Sie uns einfach an, wenn wir ihr Steak aus Zeitgründen konventionell und zügig garen sollen

## *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 Bärlauchpüree</i> <i>und buntem Beilagensalat</i> <i>rumpsteak "Strindberg" (200g) with bear leek</i> <i>mashed potatoes and salad</i>	<b>28</b>
<i>Rinderfiletsteak (200 g) mit hausgemachter Kräuterbutter,</i> <i>Bärlauchpüree und buntem Beilagensalat</i> <i>filet steak (200 g) with herb butter, bear leek</i> <i>mashed potatoes and salad</i>	<b>35</b>

## *Fleischgerichte*

### *Main courses*

**Preise in Euro**

<i>Auf der Haut gebratene Perlhuhnbrust mit Geflügelschaum,</i> <i>grünen Spargelspitzen und Sükartoffelstampf</i> <i>grilled chickenbreast with poultry-foam, green asparagus</i> <i>and mashed sweetpotato</i>	<b>19</b>
<i>Rosa Lammrücken mit Ratatouille-Wiese</i> <i>und Basilikum-Gnocchi</i> <i>rack of lamb with ratatouille and basil-gnocchi</i>	<b>26</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*

*Lachsfilet mit glasiertem Frühlingslauch  
und Kartoffel-Macaron* 22  
*salmonfilet with spring leek and potato-macaron*

*Im Ganzen gebratene Forelle mit Dortmunder Grüner Soße,  
Pellkartoffeln und kleinem Beilagensalat* 18  
*whole grilled trout with "Dortmunder green sauce",  
jacket potato and a small salad*

*Kanadischer Hummer mit Krustentier-Bisque  
frischem Blattspinat und Erdapfelpüree* 34  
*canadian lobster with crustacean-bisque, fresh spinach  
and mashed potato*

## *Vegetarisches Gericht*

### *Vegetarian dish*

*Preise in Euro*

*Gefüllte Zucchini mit getrocknetem Tomaten-Couscous  
und gelbem Pepperonata* 16  
*filled courgette with tomato-couscous and stewed bell pepper*

*Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang  
einen Beilagensalat* 4  
*pleasantly we serve you a small side salad to your main course*

# *Lennhof-Menü*

*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*

*Joghurt-Mousse mit Hafer-Knusper*  
*Zweierlei von der Barbarenwurzel* 9  
*yogurt-mousse with oat-chrunch and twokinds of pieplant*

*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,)*