

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 6,50
<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

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

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 (l) beef tatar with purple potato-chips and salad</i>	19
<i>Getrübelttes Bio-Stunden-Ei mit buntem Löwenzahnsalat und Pinien-Focaccia (a,d,i) truffled boiled bio egg with dandelionsalad and pinenut-focaccia</i>	12
<i>Gegrillte Riesengarnelen mit Ghoo-Kresse und Ceviche von der Gartengurke (c,d,i) grilled kingprawns with ghoo-cress and cucumber-ceviche</i>	17

Suppen Soups

Preise in Euro

<i>Geflügelessenz mit frischem Marktgemüse und Kräuterklößchen (d,e,l) poultry-essence with fresh vegetables and small herb dumplings</i>	8
<i>Spargelcremsuppe (d) Cream soup of asparagus</i>	8
<i>Bärlauch-Cappuccino (d) 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 filet with choron sauce, *77*
green asparagus and potatoes

(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 (a,d,i,l)</i> <i>sliced beef "Stroganoff"</i> <i>with homemade linguini</i>	29
<i>Rumpsteak "Strindberg" (200g) mit Bärlauchpüree</i> <i>und buntem Beilagensalat (d,e,i,l)</i> <i>rumpsteak "Strindberg" (200g) with bear leek</i> <i>mashed potatoes and salad</i>	28
<i>Rinderfiletsteak (200 g) mit Bärlauchpüree</i> <i>und buntem Beilagensalat (d,e,i,l)</i> <i>filet steak (200 g) with bear leek</i> <i>mashed potatoes and salad</i>	35

Fleischgerichte

Main courses

Preise in Euro

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

*Lachsfilet mit glasiertem Frühlingslauch
und Kartoffel-Macaron (b,d,i) 22*
salmonfilet with spring leek and potato-macaron

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

*Kanadischer Hummer mit Krustentier-Bisque
frischem Blattspinat und Erdapfelpüree (b,c,d,e,l) 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 Peperonata (d,e,i,l) 16*
filled courgette with tomato-couscous and stewed bell pepper

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

Spargelmenü

Asparagus menu

*Lachs-Tatar mit marinierten Spargel-Tagliatelle
und knusprigen Waffelkartoffeln
salmon tatar with marinated asparagus tagliatelle and
crispy waffle potatoes*

* * *

*Zweierlei Spargelschaum
two kinds of asparagus foam*

* * *

*Gebratene Riesengarnele auf Spargel-Risoni und Krustentier-Bisque
fried king prawns on asparagus risoni and crustacean bisque*

* * *

*Sorbet von Rhabarber und Zitronengraß
rhubarb and lemon grass sorbet*

* * *

*Gegrillte Tournedos vom Simmentaler Rinderfilet mit getrüffelter Hollandaise
weißem Spargel und Erdapfel-Püree
grilled tournedos from beef filet with truffled hollandaise, asparagus and potato
puree*

* * *

*Kaffee-Mousse mit kandierten Spargelspitzen
coffeemousse with a candied top of asparagus*

*3 Gerichte 45 €
3 dishes 45 €*

*4 Gerichte 55 €
4 dishes 55 €*

*5 Gerichte 63 €
5 dishes 63 €*

*6 Gerichte 75 €
6 dishes 75 €*

*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 €*

Spargelkarte Asparagus map

*„Bis Johanni nicht vergessen: sieben Wochen Spargel essen“
"Until Johanni not forget: seven weeks asparagus eat"*

Preise in Euro

<i>Ein Pfund Deutscher Spargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln</i>	17
<i>A pound German asparagus with melted butter and new potatoes</i>	
<i>mit geräuchertem Westfälischen Knochen - und Kochschinken^{4,5}</i>	25
<i>with smoked Westphalian - and cooked ham</i>	
<i>mit einem Rinderfiletsteak 150 g</i>	35
<i>with a fillet of beef 150 g</i>	
<i>mit gebratenen Gambas (6 Stück)</i>	36
<i>with fried prawns (6 pieces)</i>	
<i>mit Kalbsschnitzel</i>	29
<i>with veal cutlets</i>	
<i>mit Lachsfilet</i>	34
<i>with salmon filet</i>	
<i>mit knuspriger Perlhuhnbrust</i>	26
<i>Guinea fowl</i>	
<i>Sauce Bearnaise</i>	3
<i>Sauce Hollandaise</i>	3

Desserts

sweets

Preise in Euro

Süßer Bonsai auf Mousse au chocolat (a,d,i) **12**
sweet bonsai with mousse au chocolat

Joghurt-Mousse mit Hafer-Knusper (a,d,i)
Zweierlei von der Barbarenwurzel **9**
yogurt-mousse with oat-crunch and twokinds of pieplant

Kaffeespezialität nach Wahl (a,d,i,k) **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 (d,k,l)
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,)