

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

*Tatar vom Simmentaler Rinderfilet mit knusprigen
Anneliese-Chips und lackierter Salat-Chiffonade (1)
beef tatar with purple potato-chips and salad* **19**

*Ziegenfrischkäse-Mousse mit gegrillter Wassermelone und
Pumpernickelstreusel (a,d,i) **11**
goat cheese- mousse with grilled watermelon
and pumpernickelcrumble*

*Matjesfilet mit Hausfrauensoße und
Kartoffel-Speck-Petit Fours (b,d,i) **14**
matjes filet with housewifesauce and potato-bacon-petit fours*

Suppen Soups

Preise in Euro

*Geflügelessenz mit frischem Marktgemüse
und Kräuterklößchen (d,e,l) **8**
poultry-essence with fresh vegetables and
small herb dumplings*

*Krustentier-Kokos-Velouté mit Zitronengraß und
gebratener Garnele (b,c,d,l) **9**
crustacean-coco-velouté with lemongrass and grilled prawn*

*Geeistes Süppchen vom Gartengemüse
mit knusprigem Parmesan **7**
iced soup from gardenvegetables with crunchy parmesan*

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,
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 in leichter Kräuter-Knoblauchrahm mit hausgemachten Linguini sliced beef by easy herb-garliccream with homemade linguini</i>	29
<i>Rumpsteak "Strindberg" (200g) mit tomatisiertem Kartoffelpüree und buntem Beilagensalat rumpsteak "Strindberg" (200g) with tomato-flavored mashed potatoes and salad</i>	28
<i>Rinderfiletsteak (200 g) mit tomatisiertem Kartoffelpüree und buntem Beilagensalat filet steak (200 g) with tomato-flavored mashed potatoes and salad</i>	35

Fleischgerichte

Main courses

Preise in Euro

<i>Auf der Haut gebratene Perlhuhnbrust mit Geflügelschaum, grünen Spargelspitzen und Süßkartoffelstampf grilled chickenbreast with poultry-foam, green asparagus and mashed sweetpotato</i>	19
<i>Rosa Lammrücken mit Ratatouille-Wiese und Basilikum-Gnocchi rack of lamb with ratatouille and basil-gnocchi</i>	26
<i>Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat pleasantly we serve you a small side salad to your main course</i>	4

Fischgerichte

Fish courses

Preise in Euro

*Rosa Gebratenes Thunfisch-Steak an Koriander-Hollandaise
mit Holundermöhren und Kartoffel-Sesam-Pralinen (a,b,d,i) 28*
*grilled tuna-steak on coriander-hollandaise with
elder carrot and potatoe-sesame-praline*

Knuspriges Doraden Filet mit weißem Tomaten-Schaum 18
und lauwarmem Bruscetta-Salat (b,d,i)
*crunchy grilthead filet with white tomato-foam and
lukewarm bruscetta-salad*

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

Vegetarisches Gericht

Vegetarian dish

Preise in Euro

Gefüllte Zucchini mit getrocknetem Tomaten-Couscous 16
und gelbem Pepperonata
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

Gourmetmenü

Gourmet menu

*Hausgemachte Milchschnitte von Ziegenfrischkäse und Pumpernickel mit
Kräuterkresse und gelbem Tomaten-Eis*
*homemade milkbar from goatcheese and pumpernickel with herbcess and
yellow tomato-ice*

* * *

Krustentier-Kokos-Velouté mit Zitronengraß ^(c,d,e)
crustacean-coco-velouté with lemongrass

* * *

Konfekt vom Doradenfilet auf lauwarmen Brussettasalat ^(b,d)
grilthead filet on lukewarm bruscettasalad

* * *

Gefrorenes Fever Tree Tonic küsst Gin Mare
frozen fever tree tonic kiss gin mare

* * *

*Involtini vom Simmentaler Rinderfilet mit Zuckerschoten-Konfetti und
Trüffelpolenta ^(d,e,i,l)*
roulade from simmentaler filet steak with snow pea-confetti and trufflepoluta

* * *

Impressionen von frischen Erdbeeren
mit Soft-Eis von gerösteten Pinienkernen
impression from fresh strawberry with ice-cream from roasted pignolia

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>Impressionen von frischen Erdbeeren mit Soft-Eis von gerösteten Pinienkernen (d) impression from fresh strawberry with ice-cream from roasted pignolia</i>	8
<i>Sorbet-Trilogie auf frischen Früchtchen sorbet-trilogy on fresh fruit</i>	7
<i>Kaffeespezialität nach Wahl (a,d,i,k) mit warmen Schokoküchlein oder französischem Mandelküchlein Refine your coffee specialty with hot chocolate cake or french almond cake</i>	5

Käse

cheese

Preise in Euro

<i>Auswahl französischer Käse mit frischen Trauben und Feigensenf (d,k,l) french cheeses with grapes and fig mustard</i>	13
--	-----------

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,)