

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

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:

Gekochtes Bio Ei <i>boiled bio egg</i>	1	Folienkartoffeln mit Kräuterquark <i>baked potato with herb curd</i>	4
Kräuter-Croutons <i>herb-cROUTONS</i>	1	Gebratene Pilze <i>grilled mushrooms</i>	3
Oliven <i>olives</i>	1	Putenbruststreifen <i>turkey breast</i>	6
Geröstete Nüsse und Kerne <i>roasted nuts and grains</i>	2	Knusprige Fischfilets <i>crispy fish filets</i>	6
Schafskäse oder Mozzarella <i>sheep's cheese or mozzarella</i>	2	Geräucherter Lachs <i>smoked salmon</i>	6
Schinken – Käseröllchen <i>ham and cheese rolls</i>	2	Rinderfiletstreifen <i>stripes of beef</i>	9
Avocado-Spalten <i>avocado-slices</i>	2	Riesengarnelen <i>king prawns</i>	9
Gehobeltem Parmesan <i>grated parmesan</i>	3	Rösti mit Kräuterquark <i>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 19
an lackierter Salat-Chiffonade , Wachtelei und Pfeffer-Kresse
beef tatar with lacquered salad-chiffonade, quail egg and pepper-cress



Ziegenfrischkäse-Mousse von der Käserei Sondermann mit 12
gebrannter Erde und Portwein-Speck-Feige
goat cream cheese from the chsses factory Sondermann with baked earth and
portwine- bacon- fig

Glasierter Schwanz und Schere vom Kanadischen Hummer 17
mit Erbsen-Allerlei und lila Kartoffeln
glazed tail and scissors of canadian lobster with peas and purple potatoes

Suppen Soups

Preise in Euro

Geflügelessenz mit frischem Marktgemüse 8
und Trüffelklößchen
poultry-essence with fresh vegetables and small truffle dumplings

Cappuccino von der schwarzen Linse mit konfiertem Spanferkelbäckchen 9
cappuccino from black lens with confit pigking cheek



Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Hokaido-Praline 7
creamsoup of nutmeg pumpkin with hokaido praline

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

(Serviert 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 Zucchini-Risolée und hausgemachten Bandnudeln sliced beef by easy herb-garliccream with homemade tagliatelle</i>	29
<i>Rumpsteak "Strindberg" (200g) mit gebackenen Kartoffelspitzen und buntem Beilagensalat rumpsteak "Strindberg" (200g) with baked potato toppings and salad</i>	28
<i>Rinderfiletsteak (200 g) mit gebackenen Kartoffelspitzen und buntem Beilagensalat filet steak (200g) with baked potato toppings and salad</i>	36

Fleischgerichte *Main courses*

Preise in Euro

<i>Brust und Keule von der Gans mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln Breast and leg of goose with red cabbage, dumplings and braised baked apple</i>	28
<i>Gegrillte Medaillons vom Landschwein mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm und Kaiserschmarrn von der Cilena-Kartoffel grilled medallions of the land pig with fried chanterelles in cream and "Kaiserschmarrn" of the Cilena- potato</i>	18
<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

Zanderfilet Finkenwerder Art mit grünem Spargel und Kartoffelpüree **18**
zander fillet "Finkenwerder" style with green asparagus and mashed potatoes

Geschwenkte Rote Garnelen mit Rucola und Pinien-Erdapfel-Risotto **19**
red shrimp with arugula and pine-potato-risotto

Seeteufelmedaillon auf Kürbis-Potthast und Mini-Rösti **27**
monkfish medaillon on pumpkin-potthast and purple mini-rösti

Vegetarisches Gericht

Vegetarian dish

Preise in Euro



Hausgemachte Spinat-Knödel mit gebratenen Pfifferlingen **16**
und gehobeltem Parmesan
homemade spinach-dumplings with fried chanretelles and planed parmesan

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, pumpernickel with herbcreess and yellow tomato-ice*



*Waldpilz-Espresso mit gebackenem Cake-Pop
mushroom- espresso with baked cake-pop*

*Rote Garnele auf Erdapfel-Pinien-Risotto
red shrimp on pine-potato- risotto*



*Jazz-Apple-Sorbet mit Churchill-in-fusion
jazz- apple- sorbet with churchhill in -fusion*

*Kalbsfilet-Stulle mit Morchelrahm, Blumenkohl-Mousseline
und Brunnenkresse-Gnocchi
veal fillet with morelcream couliflower- mousseline and watercress- gnocchi*

*Pralinen-Parfait an lackierten Beeren
chocolates- parfait on painted berries*

*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>Pralinen-Parfait an lackierten Beeren</i> <i>chocolates- parfait on painted berries</i>	9
<i>Apfel-Tarte mit Tonkabohnen-Eis</i> <i>apple tart with tonkabean ice cream</i>	8
<i>Kaffeespezialität nach Wahl</i> <i>mit warmen Schokoküchlein oder französischem Mandelküchlein</i> <i>Refine your coffee specialty with hot chocolate cake or french almond cake</i>	5

Käse *cheese*

Preise in Euro

<i>Auswahl bester deutscher Käse mit frischen Trauben und</i> <i>Feigensenf mit hausgemachten schwarzen Walnüssen</i> <i>Serviert mit frischem Brot</i> <i>french cheeses with grapes and fig mustard</i>	13
--	-----------

Kaffee-und Teespezialitäten

<i>Café Crème</i> 2,30	<i>Espresso</i> 2,20	<i>Doppelter Espresso</i> 3,90
<i>Espresso Macchiato</i> 2,40	<i>Milchkaffee</i> 3,30	<i>Latte Macchiato</i> 3,00
<i>Cappuccino</i> 2,70	<i>Kaffee Hag</i> 2,20	<i>Heiße Schokolade</i> 2,90
<i>Glas Keo Tee</i> 2,80		

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