

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 rocks ⁴ (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:

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
Gehobelter Parmesan <i>grated parmesan</i>	3	Rösti mit Kräuterquark <i>fried grated potatoes with herb curd</i>	4

Wahlweise mit unseren 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 an lackierter Salat-Chiffonade, Wachtelei und Pfeffer-Kresse beef tatar with lacquered salad-chiffonade, quail egg and pepper-cress</i>	19
<i>Ziegenfrischkäse-Lolly von der Käseerei Sondermann mit Impression von der Strauchtomate und Knusprigem Rucola goat cheese lolly from the cheese dairy Sondermann with an impression from the tomato and crispy arugula</i>	12
<i>Gebeizter Gelbflossen Thunfisch mit pinkem Rettich und Frühlingsrolle von der Butterbirne pickled yellow tuna fin with pink radish and spring roll from the butter pear</i>	17

Suppen

Soups

Preise in Euro

<i>Geflügelessenz mit frischem Marktgemüse und Kräuterklößchen poultry-essence with fresh vegetables and small herb dumplings</i>	8
<i>Schaumsuppe vom Bärlauch mit konfiertem Spanferkelbäckchen Foam soup from wild garlic with confit pigking cheek</i>	9
 <i>Crème-Suppe vom weißen Spargel cream soup from white asparagus</i>	7

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*

(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 Fleur de Sel Kartoffeln und buntem Beilagensalat rumpsteak "Strindberg" (200g) with fleur de sel potatos and salad</i>	28
<i>Rinderfiletsteak (200 g) mit Fleur de Sel Kartoffeln und buntem Beilagensalat filet steak (200g) with fleur de sel potatos and salad</i>	36

Fleischgerichte

Main courses

Preise in Euro

<i>Zweierlei von der Peyriguet Freiland Poularde mit Kohlrüben-Curry und gebackenen Trüffel-Kartoffeln</i>	20
<i>two variation from the peyriguet poulard with rutabaga-curry and baked truffle-potato</i>	
<i>Carrée vom Bentheimer Landschwein mit Dicken Bohnen und Zweierlei von der Lila Süßkartoffel</i>	22
<i>carée bentheimer pig with big beans and two variation from the purple sweet potato</i>	
<i>Sautierter Kalbstafelspitz mit Karotten-Praline und Kartoffel-Meerrettich-pürée</i>	19
<i>Sauted veal with carrot praline and horseradish puree</i>	
<i>Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat</i>	4
<i>pleasantly we serve you a small side salad to your main course</i>	

Fischgerichte

Fish courses

Preise in Euro

<i>Auf der Haut gebratenes Forellenfilet mit Zuckerschoten und Risolée-Kartoffeln</i>	<i>18</i>
<i>trout fried on skin with sugar snaps and risolée-potatoes</i>	
<i>Offener Bärlauch Ravioli mit geschwenkten roten Garnelen und buntem Gartengemüse</i>	<i>22</i>
<i>open wild garlic ravioli with fried red prawns and colourful garden vegetables</i>	
<i>Lachsfilet an Pommery-Senf-Lack mit glasierten Zucchini und Stampf von Erdapfel und Frühlingslauch</i>	<i>19</i>
<i>salmon filet on pommery mustard with zucchini, potato puree and spring onion</i>	

Vegetarisches Gericht

Vegetarian dish

Preise in Euro



<i>Hausgemachte Spinat-Knödel mit Strauchtomaten-Ragout und gehobeltem Parmesan</i>	<i>16</i>
<i>homemade spinach- dumplings with ragout of cherry-tomatoes and planed parmesan</i>	
<i>Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat</i>	<i>4</i>
<i>pleasantly we serve you a small side salad to your main course</i>	

Spargelkarte

„Bis Johanni nicht vergessen: sieben Wochen Spargel essen“

Preise in Euro

<i>Ein Pfund Deutscher Spargel (d) mit zerlassener Butter (d) und neuen Kartoffeln (d) 500 gram of german asparagus with melted butter and young potatoes</i>	17
<i>mit Zweierlei vom westfälischen Schinken⁵ with two variations from westphalian ham</i>	26
<i>mit einem Filet vom Simmentaler Rind 150g (d) with filet from simmentaler cattle 150g</i>	33
<i>mit gebratenen Gambas (6 Stück) (d) with fried shrimp (6 pcs)</i>	36
<i>mit Kalbsschnitzel (a,d,i) with veal cutlet</i>	28
<i>mit gegrilltem Lachsfilet (b,d) with grilled salmon</i>	27
<i>Sauce Bearnaise (a,d) bearnaise sauce</i>	4
<i>Sauce Hollandaise (a,d) hollandaise sauce</i>	3

Gourmetmenü

Gourmet menu



*Medaillon vom Sondermann Ziegenfrischkäse mit knusprigem Rucola
und Impression von der Strauchtomate
medaillon from sondermann goat cheese with crispy arugula
and impression from tomatos*



*Bärlauch in zwei Konsistenzen
two variation from wild garlic soup*

*Geschwenkte Rote Garnele mit Zuckerschoten und Krustentier-Risotto
Red shrimp with peas and crustaceans risotto*



*Barbarenwurzel-Granité
rhubarb sorbet*

*Filet Mignon vom Simmentaler Rind mit Trüffeljus grünem Spargel und Erdapfel-Pastete
Filet Mignon from simmentaler cattle with truffle gravy green asparagus and potato pie*

*Das goldene vom Ei
Vanille-Parfait im Schokoladen-Nest
The golden egg
Vanilla parfait in chocolate cluster*

*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>Pochierter Rhabarber mit knusprigem Vanillestreueseln und geeistem Bio-Weidemilch Pannacotta</i>	8
<i>poaches rhubarb with crunchy vanillacrumble and iced bio-milk pannacotta</i>	
<i>Halbgefrorenes von der Pralinen mit frischen Erdbeeren und weißem Schokoladenlikör</i>	9
<i>iced praline with fresh strawberries and white chocolate liqueur</i>	
<i>Kaffeespezialität nach Wahl</i>	5
<i>mit warmen Schokoküchlein oder französischem Mandelküchlein</i>	
<i>Refine your coffee specialty with hot chocolate cake or french almond cake</i>	

Käse

cheese

Preise in Euro

<i>Auswahl bester deutscher Käse mit frischen Trauben Feigensenf und hausgemachten schwarzen Walnüssen</i>	13
<i>Serviert mit frischem Brot</i>	
<i>German cheeses with grapes, fig mustard and homemade black walnuts served with bread</i>	

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,)