

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

Bunte Blattsalate der Saison, Kirschtomaten, Mais, Möhren, Gurken
Green salad with tomatoes, corn, carrots and cucumber

7

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>Sous Vide</i> gegarte Tranchen vom Kalbsrücken mit Kräuter-Emulsion, bunten Tomatenbeeren und Chia- Battachips <i>Sous Vide cooked tranches of veal with herbal sauce, tomatoes and chia-bread-chips</i>	16
Ziegenfrischkäse aus der Käserei Sondermann mit marinierten Melonen-Blumen und Rucola <i>Goat cheese with melon and rocket</i>	12
Matjes Hausfrauenart 2019 <i>Matjes homemade style</i>	14

Suppen

Soups

Preise in Euro

Essenz von Mittelmeerbisfen mit frischer Knoblauchcreme und gerösteten Brot-Chips <i>Fish essence with fresh garlic cream and roasted bread-chips</i>	12,50
Tomatisiertes Lauchcremesüppchen mit knuspriger Cherry-Praline <i>Tomato-leek soup with crunchy tomato-praline</i>	8
 Geeistes Süppchen von der Gartengurke mit Bruschetta vom hausgeräuchertem Lachs <i>Iced soup of cucumber with salmon</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,
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 mit gebratenen Pfifferlingen und hausgemachten Bandnudeln Sliced beef with fried chanterelles and homemade pasta</i>	29
<i>Rumpsteak "Strindberg" (200g) mit Fleur de Sel Kartoffeln und buntem Beilagensalat Rumpsteak "Strindberg" (200g) with fleur de sel potatoes and salad</i>	28
<i>Rinderfiletsteak (200 g) mit Fleur de Sel Kartoffeln und buntem Beilagensalat Filet steak (200g) with fleur de sel potatoes and salad</i>	36

Fleischgerichte

Main courses

Preise in Euro

<i>Auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust mit geschmolzener Spitzpaprika und hausgemachte Pappardelle Grilled chicken breast with melted peppers and homemade pasta</i>	19
<i>Carrée vom Bentheimer Landschwein mit flambierten Keniabohnen und Kartoffelstroh Carrée of bentheim pig with flamed beans and potatoes</i>	22
<i>Rosa Lammrücken mit gelbem Kirschtomaten-Curry und knuspriger Polenta Rose saddle of lamb with yellow tomato-curry and crispy polenta</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

<i>Gegrillte Garnelen mit bunten Gemüse-Spaghetti und Limonen-Blätter-Schaum</i> <i>Grilled prawns with vegetable pasta and foam of lime-leaves</i>	22
<i>Glasiertes Steinbuttfilet mit Zuckerschoten-Mikado und lila Süßkartoffel-Gnocchi</i> <i>Glazed turbot with snow peas and purple sweet potato-gnocchi</i>	28
<i>Doradenfilet an Riesling-Schaum mit buntem Spargelgemüse</i> <i>und Risoleekartoffeln</i> <i>Sea bream with asparagus and risoleé potatoes</i>	19

Vegetarisches Gericht

Vegetarian dish

Preise in Euro



<i>Zucchini-Mozzarella -Taschen mit Strauchtomaten-Reduktion, glasiertem Dinkel</i> <i>und gehobeltem Parmesan</i> <i>Zucchini-mozzarella-ravioli with tomato sauce, glazed spelt and parmesan</i>	16
<i>Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat</i> <i>Pleasantly we serve you a small side salad to your main course</i>	4

Desserts

sweets

Preise in Euro

<i>Geeiste Kokosmilch auf Ananas-Mosaik</i> <i>Iced coconut milk with ananas</i>	8
<i>Zitrusfrüchte-Allerlei</i> <i>Variation of citrus fruits</i>	9
<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</i> <i>Feigensenf und hausgemachten schwarzen Walnüssen</i> <i>Serviert mit frischem Brot</i> <i>German cheeses with grapes, fig mustard and homemade black walnuts</i> <i>served with bread</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,)