

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
menu, 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	6,50
<i>Alkoholfreier Sekt, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze</i>		
<i>Apfel-Quitten Secco (alkoholfrei), Van Nahmen</i>	0,1l	5,50
<i>Champagner Bauget-Jouette</i>	0,1l	10,50
<i>Crémant Blanc de Blanc (Chapin Grand Saumur)</i>	0,1l	6,90
<i>Geldermann-Sekt Carte Blanche Hausmarke</i>	0,1l	6,00
<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	6,50
<i>Kir Royal (Champagner mit Cassis)</i>	0,1l	11,50
<i>Kir blanc (Weißwein mit Cassis)</i>	0,1l	6,50
<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

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

Passiv gegrilltes Tatar vom Simmentaler Rind mit buntem Blattsalat
und Parmesan-Focaccia 16

Passive grilled tatar of Simmentaler beef with salad and focaccia of parmesan



Ziegenfrischkäse-Quiche aus der Käserei Sonderrmann mit roten Portwein-Zwiebelchen und
knackigem Salat

Goatcheese-Quiche with red port wine onions and salad 12

Hausgestremelter Norwegischer Lachs mit Meerrettichmousse und Mini-Rösti 15

Homemade smoked salmon of norway with mousse of horseradish and mini roasted potatoes

Suppen

Soups

Preise in Euro

Perlhuhnnessenz mit Kräuter-Klößchen und Frühlingsgemüse 12

Essence of guinea-fowl with herb dumplings and vegetables

Gebundene Ochschwanzsuppe mit gebackenem Ochsen-Lolly 9

Creamy Oxtail soup with a lolly of baked ox



Bärlauch-Cappuccino

Wild garlic -Cappuccino 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*

85

(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 Kräuterrahm und hausgemachten Bandnudeln Sliced beef with herbal cream sauce and homemade pasta</i>	29
<i>Rumpsteak "Strindberg" (200g) vom 2019 prämiertem Sashi Rind , gratiniertem Erdapfel und buntem Beilagensalat Rumpsteak "Strindberg" (200g) with gratinated potatoes and salad</i>	35
<i>Filetsteak (200g) vom Simmentaler Rind mit gratiniertem Erdapfel und buntem Beilagensalat Fillet steak (200g) with gratinated potatoes and salad</i>	36

Fleischgerichte

Main courses

Preise in Euro

<i>Ochsen-Schnitzel nach Wiener Art mit Bärlauch-Stampf und buntem Beilagensalat Ox-Schnitzel Wiener Art with wild garlic puree and salad</i>	22
<i>Lammcarré mit Gemüse-Chartreuse und gebackenen Tomaten-Krapfen Lamb carree with vegetable –chartreuse and tomato dauphine potatoes</i>	28
<i>Brust vom Freilandhähnchen unter Bärlauch-Pinienkruste mit buntem Gemüse und Risoni Chickenbreast with wild garlic – pine crust, vegetables and risoni</i>	19
<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

*Forelle auf der Erbse
mit gekräuterten Pellkartoffeln* **20**
Trout with pea and herbal potatoes

*Gedämpftes Skreifilet an Pommery-Senf -Hollandaise
mit frischem Broccoli und knuspriger Erdapfel-Schnitte*
Streamed cod fillet with fresh broccoli and crunchy potatoes **19**

Vegetarisches Gericht

Vegetarian dish

Preise in Euro



*Hausgemachte Bandnudeln in Bärlauch-Rahm mit geschmorten Tomatenkirschen
und grünen Spargelspitzen* **16**
Homemade tagliatelle in wild garlic cream, cherry tomatoes and green asparagus

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

Unser Menü zum Menükarussell

*Sondermann Ziegenkäse-Törtchen mit karamellisierter Birne
und Mausohrsalat unter Schalotten-Lack
Tarte of goat cheese with caramelized pear, salad and onion dressing*

*Leichte Velouté vom Salzwasserfisch mit Tataki vom gebeizten Norwegischen Lachs
Velouté from saltwater fish with Tataki of the norwegian salmon*

*Tafelspitz vom Schokoladenrind mit Zelle-Creme und Kartoffel-Dreierlei
Beef with celery cream and a variation of potatoes
oder*

*Apfel-Huchen mit gerahmten Blattspinat und Kartoffel-Polenta
Donau salmon with cream spinach and potatoe polenta*

*Impression von der Callebaut-Schokolade
Impression from the Callebant chocolat*

*62,00 € inklusive begleitender Weine oder Biere und Mineralwasser
während des gesamten Menüs*

Vegetarisch

*Sondermann Ziegenkäse-Törtchen mit karamellisierter Birne
und Mausohrsalat unter Schalotten-Lack
Tarte of goat cheese with caramelized pear, salad and onion dressing*

*Kürbis-Velouté mit hokkaido-Praline
Pumpkin soup with baked hokkaido*

*Spinat-Strudel mit Zelle-Creme und Erdapfelstroh
Spinach strudel with celery cream ant potato straw*

*Impression von der Callebaut-Schokoladen
Impression from the Callebant chocolat*

*54,00 € inklusive begleitender Weine oder Biere und Mineralwasser
während des gesamten Menüs*

Desserts

sweets

Preise in Euro

<i>Birnenstrudel mit Schokoladen-Hollandaise und Macadamia-Krokant</i> <i>Peas strudel with chocolate hollandaise and macadamia brittle</i>	9
<i>Impression von der Callebaut-Schokolade</i> <i>Impression from the Callebaut chocolat</i>	9
<i>Kaffeespezialität nach Wahl</i> <i>mit Schokoladen- oder Mandelküchlein</i> <i>Refine you coffee specialty with</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,)