

*Herzlich willkommen im Lennhof....*

*wir wünschen Ihnen einen herrlich kulinarischen Genuss!*

## *Suppen*

*Preise in Euro*



*Samtsuppe vom Muskatkürbis mit hausgemachtem Kürbis-Focaccia*

8

*Klassische Bouillabaisse mit Knoblauchcreme und Brotchips*

14

## *Vorspeisen*

*Preise in Euro*

*Hausgebeizter Lachs mit Avocado, Wasabi-Rauke und Kartoffel-Popcorn*

16

*Sülze von der gepökelten Rinderzunge mit Grüner-Soße-Emulsion  
und Laugen-Croutons*

15



*Ziegenfrischkäse von der Hofkäserei Sondermann  
mit karamellisiertem Radiccio und Salzigen Walnüssen*

16

## *Das Besondere...*

*Preise in Euro*

*Chateau Briand*


85

*500g feinstes Filet aus dem Mittelstück der Lende  
mit frisch aufgeschlagener Choron-Soße, grünem Spargel  
und in Nussbutter gebratene Drillinge*

*(Serviert für 2 Personen oder wer es alleine schafft)  
Bitte beachten Sie, dass hier eine längere Zubereitungszeit benötigt wird.*

## Hauptgerichte

Preise in Euro

<i>Filet vom Schottischen Highland-Rind (200g) an Kräuter-Jus mit Fleur de Sel Kartoffeln und kleinem gemischten Salat</i>	37
<i>Roastbeef vom Highland-Rind mit frischer Kräuterbutter Fleur de Sel Kartoffeln und kleinem gemischten Salat</i>	29
<i>Zweierlei von der Barbarie-Entenbrust mit Schwarzwurzel-Curry und Süßkartoffelknödel</i>	24
<i>Kalbskarree an Bourbon-Pfeffer-Jus mit grünem Spargel und Waldpilzrisotto</i>	32
<i>Ochsenschnitzel Wiener Art mit tomatisiertem Kartoffelstampf und kleinem gemischten Salat</i>	28
<i>Doradenfilet mit buntem Pfannengemüse und hausgemachten Tomatengnocchi</i>	26
<i>Steinbuttfilet unter Kartoffelschuppen mit gegrilltem Brokkoli und Süßkartoffel-Creme</i>	38
 <i>Hausgemachte Kürbis-Lasagne mit Comté Käse gratiniert</i>	16
<i>Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat</i>	4

## Dessert

Preise in Euro

<i>Zwetschgenstrudel mit Tonkabohnen-Eis</i>	8
<i>Erfrischende Sorbet-Auswahl mit frischen Früchten</i>	8
<i>Süßer Snack zum Kaffee Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein</i>	4

*Diesen Ausdruck dürfen Sie gerne mit nach Hause nehmen, andernfalls wird dieses Blatt entsorgt.  
So möchten wir Ihnen zu jeder Zeit ein sicheres Gefühl geben.  
Sie können uns vertrauen, dass wir zu jeder Zeit hygienisch einwandfrei arbeiten. Lehnen Sie sich  
zurück und genießen Sie Ihren Aufenthalt.  
Ihre Familie Karpati mit dem Lennhof-Team*

## *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*

*Wahlweise zum Salat:*

*Gekochtes Bio Ei* 2 *Folienkartoffeln mit Kräuterquark* 4

*Bio Spiegelei* 2 *Bratkartoffeln mit Zwiebel und Speck* 4

*Kräuter-Croutons* 1 *Rösti mit Kräuterquark* 4

*Oliven* 1 *Putenbruststreifen* 6

*Geröstete Nüsse und Kerne* 2 *Knusprige Fischfilets* 6

*Schafskäse oder Mozzarella* 2 *Geräucherter Lachs* 6

*Schinken-Käseröllchen* 2 *Rinderfiletstreifen* 9

*Avocado-Spalten* 2 *Riesengarnelen* 9

*Gehobelter Parmesan* 3 *gebratene Pilze* 3

*Wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings:*

*Honig-Senf-Dressing*

*Joghurt-Dressing*

*Kräutervinaigrette*

*Balsamico-Dressing*

*Herzlich willkommen zum*  
*Menükarussell 2021 im Hotel der Lennhof*

*Hausgeräuchertes Forellenfilet  
mit Bourbon-Schalotten und Erdapfel-Stroh*

\*\*\*

*Cappuccino von der fermentierten Linse*

\*\*\*

*Kabeljaufilet unter der Bordelaiser-Kruste  
mit Stengelrüben-Mikado und offener Krokette*

*oder*

*Stroganoff vom Simmentaler Rinderfilet  
mit hausgemachten Linguini*

\*\*\*

*Zwei Facetten  
vom heimischen Boskoop-Apfel mit Pinienkern-Eis und Haselnuss-Financier*

*65,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser*

*Unsere vegetarische Variante*

*Brûlée vom Sondermann Ziegenfrischkäse  
mit Bourbon-Schalotten  
und Erdapfel-Stroh*

\*\*\*

*Cappuccino  
von der fermentierten Linse*

\*\*\*

*Rote Bete-Knödel  
auf Stengelrüben-Mikado*

\*\*\*

*Zwei Facetten  
vom heimischen Boskoop-Apfel mit Pinienkern-Eis und Haselnuss-Financier*

*54,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser*