

Herzlich willkommen im Lennhof....

wir wünschen Ihnen einen herrlich kulinarischen Genuss!

Suppen

Preise in Euro



Samtsuppe vom Muskatkürbis mit hausgemachtem Kürbis-Focaccia (a,d,e,f,i,l) 9

Essenz vom Ochsenschwanz mit gebackener Praline (a,d,e,f,i,l) 9

Vorspeisen

Preise in Euro

Hausgebeizter Lachs mit Avocado, Wasabi-Rauke und Kartoffel-Popcorn (a,b,d,i,l) 16

*Sülze von der gepökelten Rinderzunge mit Grüner-Soße-Emulsion
und Laugen-Croutons (a,d,e,i,l)* 15



*Ziegenfrischkäse von der Hofkäserei Sondermann
mit karamellisiertem Radiccio und Salzigen Walnüssen (d,i,l)* 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 (a,d)*

*(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 (d,e,l)</i>	39
<i>Roastbeef vom Highland-Rind mit frischer Kräuterbutter, Fleur de Sel Kartoffeln und kleinem gemischten Salat (d)</i>	29
<i>Brust und Keule von der Gans mit Bratapfel, frischem Apfelrotkohl und hausgemachten Serviettenknödeln</i>	32
<i>Kalbskarree an Bourbon-Pfeffer-Jus mit grünem Spargel und Waldpilzrisotto (d,e,l)</i>	28
<i>Duett von Kassler und Dortmunder Mettenden mit Grünkohl und Röstkartoffeln</i>	18
<i>Doraden Filet mit Zeller-Creme und Rissolée-Kartoffeln (a,b,d,i,l)</i>	26
<i>Steinbutt Filet unter Kartoffelschuppen mit gegrillten Brokkoli und Süßkartoffel-Creme (b,d,e,l)</i>	38
 <i>Hausgemachte Kürbis-Lasagne mit Comté Käse gratiniert (a,d,i,l)</i>	17
<i>Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat</i>	4

Dessert

Preise in Euro

<i>Zwetschgenstrudel mit Tonkabohnen-Eis (a,d,i)</i>	8
<i>Gebrannte Vanille-Creme mit Sorbet von der Saftorange</i>	9
<i>Süßer Snack zum Kaffee Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein (a,d,i)</i>	4

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:

<i>Gekochtes Bio Ei</i> ^(a)	2	<i>Folienkartoffeln mit Kräuterquark</i> ^(d)	4
<i>Bio Spiegelei</i> ^(a)	2	<i>Bratkartoffeln mit Zwiebel und Speck</i> ^(d)	4
<i>Kräuter-Croutons</i> ^(d,i)	1	<i>Rösti mit Kräuterquark</i> ^(d)	4
<i>Oliven</i>	1	<i>Hähnchenbruststreifen</i> ^(d)	6
<i>Geröstete Nüsse und Kerne</i>	2	<i>Knusprige Fischfilets</i> ^(a,b,d,i)	6
<i>Schafskäse oder Mozzarella</i>	2	<i>Geräucherter Lachs</i> ^(b)	6
<i>Schinken-Käseröllchen</i> ^(d)	2	<i>Rinderfiletstreifen</i> ^(d)	9
<i>Avocado-Spalten</i>	2	<i>Riesengarnelen</i> ^(d,c)	9
<i>Gehobelter Parmesan</i>	3	<i>gebratene Pilze</i> ^(d)	3

Wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings:

Honig-Senf-Dressing ^(a,d,l)

Joghurt-Dressing ^(d)

Kräutervinaigrette ^(l)

Balsamico-Dressing ^(d,l)

