

# 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 unter der Leitung von Henrik Maluga steht Ihnen immer beratend zur Seite.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Ihr Lennhof-Team

der **Lennhof** SEIT 1395  
VIELFALT GENIESSEN





# Aperitif

Preise in Euro

## Hausaperitif

ständig wechselndes Angebot

## Hugo

Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze

0,2l 7

## Aperol Spritz

Prosecco, Sodawasser, Aperol

0,2l 7

## Helga

Ginger Ale, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze



0,2l 6,5

## Maracuja Spritz

Aperol, Maracujasaft, Prosecco

0,2l 7

## Lillet Wild Berry

0,2l 7

## Sekt mit Walderdbeerlikör

0,1l 6,5

## Apfel Quitten-Secco



0,1l 7

## Jubi meets Ginger

Jubiläumsaquavit, Limettensaft, Ginger Ale

0,2l 8,5

## Moscow Mule

Absolut Vodka, Limettensaft, Ginger Beer

0,2l 9

## Portwein Tonic

Sandeman Fine White Porto, Indian Dry Tonic Water

0,2l 8

## Negroni

Campari, Tanqueray Gin, Martini Rosso

0,1l 9

## San Bitter Tonic

Alkoholfreier Bitter-Aperitif mit Indian Dry Tonic Water



0,2l 7



## Biere

Preise in Euro

Brinkhoffs Pils	0,25l	3,1	0,5l	5,5
Hövels	0,3l	3,4	0,5l	5,4
Alster	0,25l	2,9	0,5l	5,3
Radler	0,25l	2,9	0,5l	5,3
Krefelder	0,25l	2,9	0,5l	5,3
Brinkhoffs alkoholfrei	0,33l	3,1		
Schöffelhofer Weizen hell			0,5l	5,3
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei			0,5l	5,3
Vitalmalz	0,33l	3		

## Alkoholfreie Getränke

Preise in Euro

### Mineralwasser

Apollinaris Selection	0,25l	2,7	0,75l	6,5
Apollinaris Vio	0,25l	2,7	0,75l	6,5

### Softgetränke

Coca Cola	0,2l	3	0,5l	5
Coca Cola Light	0,2l	3	0,5l	5
Coca Cola Zero	0,2l	3		
Fanta	0,2l	3	0,5l	5
Sprite	0,2l	3	0,5l	5
Spezi	0,2l	3	0,5l	5
Bitter Lemon	0,2l	3		
Ginger Ale	0,2l	3		
Tonic Water	0,2l	3		

### Säfte

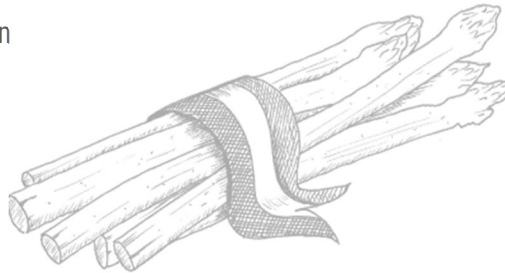
Säfte von Niehoffs Vaihinger	0,2l	3,5	0,5l	6
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft, Rhabarbersaft				
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich!	0,2l	3,4	0,5l	5,9



# Bis Johanni nicht vergessen, sieben Wochen Spargel essen...

Preise in Euro

<b>Spargelcremesuppe</b> mit Einlage	8
<b>Marinierter Spargel mit buntem Pflücksalat</b> dazu Himbeervinaigrette und Bärlauch-Chips	16
<b>Portion weißer Stangenspargel mit Drillingen und zerlassener Butter</b>	
200 Gramm	14
350 Gramm	19
<b>Zusätzlich zu Ihrem Spargel</b>	
Zweierlei vom Westfälischen Schinken	10
Wienerschnitzel	20
Maishähnchenbrust	18
Kartoffel-Bärlauchstrudel	12
Rindertournedos	29
Garnelen, 6 Stück	22
Hausgemachte Hollandaise	4
Hausgemachte Bearnaise	4



## Unsere Weinempfehlungen zur Spargelzeit

Markus Molitor, Mosel, QbA trocken	0,2l	10
Pinot Blanc Einstern	0,75l	32
Weingut Groh, Rheinhessen, QbA trocken	0,2l	7
"Grohsartig" Chardonnay & Weißburgunder	0,75l	23



## Suppen

Preise in Euro

<b>Bärlauch-Cappuccino</b> mit knusprigen Croûtons (d)	8
<b>Beef Tea</b> mit Frühlingsgemüse und Tranchen vom schottischen Highland Rind (a,d,l,e)	10
<b>Spargelcremesuppe</b> mit bunter Spargeleinlage (b,d)	8

## Vorspeisen

Preise in Euro

<b>Jahrgangs Sardine</b> mit lackiertem Radieschen, gelbem Pepperonata und geröstetem Landbrot (b,e,l,l)	17
<b>Tatar</b> vom schottischen Highland Rind mit pochiertem Eigelb (a,d,e,i,l)	19
<b>Ziegenfrischkäse von der Hofkäserei Sondermann</b> mit knackigem Pflücksalat, gerösteter Pumpnickelerde und Honigkristallen (l,l)	16





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

### Wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings:

Honig-Senf-Dressing (a,d,l)	Joghurt-Dressing (d)
Kräutervinaigrette (l)	Balsamico-Dressing (d,l)



## Das Besondere...

Preise in Euro

### Chateau Briand

95

500g feinstes Filet aus dem Mittelstück der Lende

mit frisch aufgeschlagener Choron-Soße, grünem Spargel  
und in Nussbutter gebratenen Drillinge <sup>(a,d)</sup>

(Serviert für 2 Personen oder wer es allein schafft)


Bitte beachten Sie, dass hier eine längere Zubereitungszeit benötigt wird.





## Hauptgerichte

Preise in Euro

<b>Filet vom schottischen Highland-Rind (200g)</b> an Thymian-Jus mit Pellegrino-Möhren und Fleur de Sel Kartoffeln (d,e,l)	42
<b>Roastbeef vom Highland-Rind</b> an Thymian-Jus mit Pellegrino-Möhren und Fleur de Sel Kartoffeln (d,e,l)	29
<b>Rinderfiletstreifen an Champignonrahm</b> mit glasierten Gemüseblumen und hausgemachten Linguini (d,e,l,i)	28
<b>Zartes Lammcurry</b> mit glasierten Zuckerschoten und buntem Gewürz-Cous Cous (d,e,l,i)	26
<b>Gespickte Perlhuhnbrust</b> mit Trüffelrahm, grünem Spargel und hausgemachten Thymiagnocchi (d,e,l,i)	28
<b>Kabeljau Filet</b> mit sautiertem lila Spitzkohl und gekräuterten Schlosskartoffeln (b,d,e,l,i)	22
<b>Steinbutt Filet</b> unter Kartoffelschuppen mit gegrilltem Fenchel und Zitronen-Risotto (b,d,e,l,i)	38
<b>Hausgemachte Tomaten Knödel</b> mit frischem Spinat und gehobeltem Parmesan  (b,d,e,l,i)	16
<b>Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat</b>	4





# Lennhof Gourmet-Menü

3-6 Gänge inklusive Weinbegleitung und Mineralwasser

○ □ △ ☆ Garnelen-Carpaccio mit Sommerrolle von der Butterbirne

\*\*\*

□ △ ☆ Extrakt vom gegrillten Antipastigemüse und Basilikum-Klößchen

\*\*\*

△ ☆ Pochierter Steinbeißer aus dem Bärlauch-Sud

\*\*\*

☆ Blutorangen-Granité

\*\*\*

○ □ △ ☆ Variation vom Kalb  
mit Rote Bete-Röllchen und Kartoffel-Petitfours

\*\*\*

○ □ △ ☆ Rhabarber-Cannelloni mit Waldmeisterkristallen  
und Himbeersorbet

○ 3 Gerichte 73 EUR  
(inklusive Weinbegleitung und Mineralwasser)

□ 4 Gerichte 84 EUR  
(inklusive Weinbegleitung und Mineralwasser)

△ 5 Gerichte 95 EUR  
(inklusive Weinbegleitung und Mineralwasser)

☆ 6 Gerichte 110 EUR  
(inklusive Weinbegleitung und Mineralwasser)



## Dessert

Preise in Euro

### Vanille Parfait

mit frischen Beerenfrüchten (a,d,i)

9

### Crème Brûlée von der Zartbitterschokolade

mit Erdbeer-Joghurt-Eis (a,d,i)

9

### Süßer Snack zum Kaffee

Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein (a,d,i)

4

## Kaffee- und Teespezialitäten

Preise in Euro

### Café - Espresso

Café Crème

2,9

Espresso

2,5

Doppelter Espresso

3,9

Espresso Macchiato

2,7

Espresso Martini

8,5

### Kaffee mit aufgeschäumter Milch - auf Wunsch mit Hafer- oder Sojamilch

Milchkaffee

3,9

Latte Macchiato

3,7

Cappuccino

3,5

### Weitere Heißgetränke

Kaffee Hag

2,6

Heiße Schokolade

2,7

Heiße Zitrone

2,5



## Kaffee- und Teespezialitäten

### Glas Keo Tee

Schwarzer Tee	Kräuter Tee
Darjeeling (zart blumig)	Kamille (bekömmlich)
Assam (vollmundig)	Pfefferminze (wohltuend)
Friesen (ostfriesischer Art)	Moringa (mit Granatapfel)
Earl Grey (Bergamotte-Aroma)	Grüner Tee

Preise in Euro

3

Früchte Tee
Oranuja
Paradies Mischung
Sanddorn Cranberry
Rooibos Vanille
Waldbeere

## Digestif / Spirituosen

### Kräuter/Liköre

Averna	2cl	3
Ramazzotti	2cl	3
Jägermeister	2cl	3
Fernet Branca	2cl	3,5
Fernet Menta	2cl	3,5
Bailey's	2cl	3
Sambucca	2cl	3
Ouzo	2cl	3
Kohlenstoff	2cl	4,5

### Gin

Bombay Sapphire	4cl	6,5
Tanqueray Imported, London Dry Gin	4cl	8,5
Roku Gin	4cl	8,5
Mare, Mediterranean Gin	4cl	11,5
Mermaid Pink Gin	4cl	12,5
The Illusionist Dry Gin	4cl	11
Böser Kater Handcrafted Blackberry Gin	4cl	11
Böser Kater "Two Faced Gin"	4cl	12
Sir Chill's Black Edition	4cl	12,5
Sir Chill's Gin	4cl	12,5
Sir Chill's Gin 0,0%	4cl	10
Hendricks Gin	4cl	12

Gerne servieren wir Ihnen das passende Tonic Water von Fever Tree 0,2l 4

### Rum

Bacardi	2cl	3,5
Captain Morgan	2cl	3,5
Havana Club 3 Jahre	2cl	3,5
Havana Club 7 Jahre	2cl	5,5



## Grappa

Nonino Grappa Moscato	2cl	6
Nonino Grappa Chardonnay (Barrique)	2cl	7
Nonino Grappa Merlot	2cl	6
Nonino Grappa Prosecco (Barrique)	2cl	8

Preise in Euro

## Obstbrände

### Habel's Destellerie und Brennerei

Chocolat Cru-Liqueur	2cl	8
Kirsche	2cl	7,5
Haselnuss-Liqueur	2cl	8
Walnuss-Geist	2cl	8
Mirabelle	2cl	7,5
Alter Apfelbrand	2cl	8,5
Alte Pflaume	2cl	9
Williams	2cl	7,5
Aprikose	2cl	7,5
Obstler	2cl	7
Wald-Himbeergeist	2cl	7,5
Cassis	2cl	7,5

## Cognac/ Weinbrand/Brandy

Calvados	2cl	6
Carlos Primeros	2cl	6,9
Hennessy x.o	2cl	13
Remy Martin V.S.O.P	2cl	7,9

## Whiskey

Jim Beam	4cl	6
Johnny Walker Red Label	4cl	6
Jack Daniels	4cl	7
Glenlivet Single Malt Scotch Whisky French Oak Reserve 15 Jahre	2cl	16
Laphroaig Islay Single Malt Scotch Whisky 10 Jahre	2cl	13
Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whiskey 12 Jahre	2cl	14
Ardbeg Islay Single Malt Scotch Whiskey 10 Jahre	2cl	13
Glen Moray Single Malt Scotch Whiskey Elgin Classic	2cl	9

## Sonstige Spirituosen

Korn	2cl	2,1
Tequila Sierra	2cl	2,8
Absolut Vodka	2cl	3,5
Malteser	2cl	3
Jubiläums Aquavit	2cl	3,5
Linie Aquavit	2cl	3