

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





Aperitif

Preise in Euro

Unsere Empfehlungen

Wassermelonen Hugo Geldermann Sekt, Sodawasser, Wassermelonensirup, Limette, Minze	0,2l	8,5
Belsazar Rosé & Tonic Belsazar Vermouth Rosé, Indian Dry Tonic Water	0,2l	8,5
Maracuja Spritz Aperol, Maracujasaft, Prosecco	0,2l	7

Die Klassiker

Hugo Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze	0,2l	7
Aperol Spritz Prosecco, Sodawasser, Aperol	0,2l	7
Lillet Wild Berry	0,2l	7
Negroni Campari, Tanqueray Gin, Martini Rosso	0,1l	9

Die Originellen

Jubi meets Ginger Linie Aquavit, Limettensaft, Ginger Ale	0,2l	8,5
Granatapfel Mule Absolut Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Granatapfelkerne	0,2l	9
Portwein Tonic Sandeman Fine White Porto, Indian Dry Tonic Water	0,2l	8



VIELFALT GENIESSEN




Alkoholfreier Aperitif

Helga Ginger Ale, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze	0,2l	6,5
Apfel Quitten-Secco	0,1l	7
San Bitter Tonic Alkoholfreier Bitter-Aperitif, Indian Dry Tonic Water	0,2l	7
Ipanema Rohrzucker, Limetten, Maracujasaft, Ginger Ale	0,2l	7,50
Martini Floreale <0,5% vol* Martini Florale-Alkoholfrei, Apfelsaft, Sodawasser	0,2l	7,50
Martini Vibrante <0,5% vol* Martini Vibrante-Alkoholfrei, Grapefruitsaft, Sodawasser	0,2l	7,50



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
Vitamalz 	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



Suppen

Preise in Euro

Cremesuppe von der „goldenen Königin“ Tomate 9
mit gebackenem Büffelmozzarella (a,d)

Beef Tea 10
mit frischem Gartengemüse und Tranchen vom schottischen Highland Rind (a,d,l,e)

Krustentier-Kokos Suppe 9
mit geschwenkter Rotgarnele (a,b,d,l,e)

Vorspeisen

Preise in Euro

Gegrillter Pulpo 22
mit limettierter Gartengurken, schwarzer Aioli und knusprigen Waffelkartoffeln (b,e,l,l)

Tatar 19
vom schottischen Highland Rind mit pochiertem Eigelb (a,d,e,i,l)

Ziegenfrischkäse- Puzzle von der Hofkäserei Sondermann 16
mit knackigem Pflücksalat und Paprika-Dreierlei (i,l)





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 ^(a,d)

(Serviert für 2 Personen oder wer es allein schafft)

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





Hauptgerichte

Preise in Euro

Filet vom schottischen Highland-Rind (200g) an Thymian-Jus mit Pellegrino-Möhren und Fleur de Sel Kartoffeln (d,e,l)	42
Roastbeef vom schottischen Highland-Rind an Thymian-Jus mit Pellegrino-Möhren und Fleur de Sel Kartoffeln (d,e,l)	29
Rinderfiletstreifen an Champignonrahm mit glasierten Gemüseblumen und hausgemachten Linguini (d,e,l,i)	28
Wiener Schnitzel mit gemischtem Beilagensalat und Bratkartoffeln oder wahlweise gebackenen Kartoffelspitzen (a,d,e)	28
Gespickte Perlhuhnbrust mit Trüffelrahm, grünem Spargel und hausgemachten Thymiagnocchi (d,e,l,i)	28
Geschmortes Bäckchen vom deutschen Freilandschwein an Portwein-Jus, mit gestrickten breiten Bohnen und Erdapfel-Stampf (d,e,l)	26
Doradenfilet Filet auf der Haut gebraten mit tomatisiertem Sommergemüse und buntem Quinoa (b,d,e,l,i)	26
Steinbutt Filet unter Kartoffelschuppen mit gegrilltem Fenchel und Zitronen-Risotto (b,d,e,l,i)	38
Hausgemachte Tomaten Knödel mit frischem Spinat und gehobeltem Parmesan (b,d,e,l,i)	16
	
Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat	4



Lennhof Gourmet-Menü

3-6 Gänge inklusive Weinbegleitung

○ □ △ ☆ Garnelen-Carpaccio mit Sommerrolle von der Butterbirne (n,d,e,l)

□ △ ☆ Extrakt vom gegrillten Antipastigemüse mit Basilikum-Klößchen (a,d)

△ ☆ Pochierter Steinbeißer aus dem Krustentier-Sud (b,c,d,e,l)

☆ Blutorangen-Granité

○ □ △ ☆ Variation vom Kalb
mit Rote Bete-Röllchen und Kartoffel-Petitfours (a,b,d,e,l)

○ □ △ ☆ Rhabarber-Cannelloni mit Waldmeisterkristallen
und Himbeersorbet (a,d,e)

○ 3 Gerichte 73 EUR
(inklusive Weinbegleitung)

□ 4 Gerichte 84 EUR
(inklusive Weinbegleitung)

△ 5 Gerichte 95 EUR
(inklusive Weinbegleitung)

☆ 6 Gerichte 110 EUR
(inklusive Weinbegleitung)



Dessert

Preise in Euro

Sangria-Sorbet

mit gebeizten Tranchen von der Saft-Orange,
Limonen-Erde und Zitronenverbene-Schaum (a,d,i)

8

Tropischer Strand

Passionsfrucht-Mousse mit beschwipster Ananas, Kokos Eis,
Mango-Herzen und Litschi Sorbet (a,d,i)

9

Süßer Snack

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
Darjeeling (zart blumig)
Assam (vollmundig)
Friesen (ostfriesischer Art)
Earl Grey (Bergamotte-Aroma)

Kräuter Tee
Kamille (bekömmlich)
Pfefferminze (wohltuend)
Moringa (mit Granatapfel)
Grüner Tee

Preise in Euro

3

Früchte Tee
Oranuja
Paradies Mischung
Sanddorn Cranberry
Rooibos Vanille
Waldbeere

Digestif / Spirituosen

Kräuter/Liköre

Averna
Ramazzotti
Jägermeister
Fernet Branca
Fernet Menta
Bailey's
Sambucca
Ouzo
Kohlenstoff

Preise in Euro

2cl	3
2cl	3
2cl	3
2cl	3,5
2cl	3,5
2cl	3
2cl	3
2cl	3
2cl	4,5

Gin

Bombay Sapphire
Tanqueray Imported, London Dry Gin
Roku Gin
Mare, Mediterranean Gin
Mermaid Pink Gin
The Illusionist Dry Gin
Böser Kater Handcrafted Blackberry Gin
Böser Kater "Two Faced Gin"
Sir Chill's Black Edition
Sir Chill's Gin
Sir Chill's Gin 0,0%
Hendricks Gin

4cl	6,5
4cl	8,5
4cl	8,5
4cl	11,5
4cl	12,5
4cl	11
4cl	11
4cl	12
4cl	12,5
4cl	12,5
4cl	10
4cl	12

Gerne servieren wir Ihnen das passende Tonic Water von Fever Tree

0,2l	4
------	---

Rum

Bacardi
Captain Morgan
Havanna Club 3 Jahre
Havanna Club 7 Jahre

2cl	3,5
2cl	3,5
2cl	3,5
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

Happel'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

Pâpidoux Calvados V.S.O.P	2cl	6
Carlos I	2cl	7,5
Remy Martin XO	2cl	15
Remy Martin V.S.O.P	2cl	8,5

Whiskey

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
Tamnavulin Speyside Single Malt Scotch Whiskey Double Cask	2cl	13
Octomore Islay Single Malt Scotch Whiskey Limited Edition 42.000 Bottles	2cl	19

Sonstige Spirituosen

Korn	2cl	2,5
Tequila Sierra	2cl	3
Absolut Vodka	2cl	3,5
Malteser	2cl	3
Jubiläums Aquavit	2cl	3,5
Linie Aquavit	2cl	3
Gecko Caramel Liqueur	2cl	4