

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		
Schöfferhofer Weizen hell			0,5l	5,3
Schöfferhofer 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 vom Muskatkürbis 9
mit glasierten Flusskrebse (a,d)

Perlhuhn-Consommé 10
mit frischem Wurzelgemüse und Trüffelklößchen (a,d,l,e)

Espresso vom Pfifferling 8
mit Cognac-Schaum (d,l,e,i)

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 und geröstetem Landbrot (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 Pfifferlinge (d)	6

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 Kräuter-Jus mit karamellisiertem Wurzelgemüse und gebackenen Salzkartoffeln (d,e,l)	42
Roastbeef vom Schottischen Highland-Rind an Kräuterjus-Jus mit karamellisiertem Wurzelgemüse und gebackenen Salzkartoffeln (d,e,l)	29
Spanferkelrücken unter der Nusskruste mit Wonnekraut und Kartoffelpüree (a,d,e,l,i)	26
Sous Vide gegarter Kalbsrücken mit tourniertem Gemüse und Steinpilzrisotto (a,d,e)	30
Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Blumenkohlduett und hausgemachten Sesamgnocchi (d,e,l,i)	28
Geschmorter Rinderkugelspitz mit wildem Broccoli und Kürbisstampf (d,e,l)	26
Doradenfilet Filet auf der Haut gebraten mit Quittenspinat und Erdapfelrisotto (b,d,e,l,i)	26
Seeteufel Filet mit Champagner-Lauch und bunten Erdapfelperlen (b,d,e,l,i)	36
Polenta-Törtchen mit weißem Tomatenschaum, Ratatouille und gebackenem Rucola (a,d,e,l,i)	16
Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat	4





VIELFALT GENIEßEN

Lennhof Gourmet-Menü

3-6 Gänge inklusive Weinbegleitung



Carpaccio vom hausgeräucherten Lachs
mit knuspriger Avocado-Nuggets und lackiertem Pflücksalat



Essenz vom Ochschwanz
mit gebackener Praline



Auf der Haut gebratenes Fjordforellenfilet (b,c,d,e,l)
an Sellerie-Mosaik



Sorbet von der Williams Christ Birne



Französische Perlhuhnbrust
mit glasierten Speck-Schoten und Steinpilz-Risotto (a,b,d,e,l)



Champagner-Brûlée
mit Trauben-Nuss-Küchlein und Armagnac-Eis (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

Kürbiskrokant-Parfait

mit Kompott von der Williams-Birne und Butternutkürbis (a,d,i)

8

Zwetschgen-Tarte

mit geeister Tonkabohne (a,d,i)

9

Süßer Snack

Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein (a,d,i)

4

Kleine Käseauswahl

mit frischen Trauben, Feigensenf und fermentierten Walnüssen (d,i)

12

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
Havanna Club 3 Jahre	2cl	3,5
Havanna 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

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 Whisky 12 Jahre	2cl	14
Ardbeg Islay Single Malt Scotch Whisky 10 Jahre	2cl	13
Glen Moray Single Malt Scotch Whisky Elgin Classic	2cl	9
Tamnavulin Speyside Single Malt Scotch Whisky Double Cask	2cl	13
Octomore Islay Single Malt Scotch Whisky 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