

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

Unsere Empfehlungen

Aperol meets Cranberry 0,2l 8,5
Aperol, Cranberry Saft, Geldermann Sekt

Karamell-Apfelperlen 0,1l 7,5
Karamell-Sud, Apfelperlen, Geldermann Rosésekt

Cidre and Stormy 0,2l 7,5
Limettensaft, Ginger Beer, Cidre

Die Klassiker

Hugo 0,2l 7,5
Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze

Aperol Spritz 0,2l 7,5
Prosecco, Sodawasser, Aperol

Lillet Wild Berry 0,2l 7,5

Negroni 0,1l 9
Campari, Tanqueray Gin, Martini Rosso

Die Originellen

Jubi meets Ginger 0,2l 8,5
Linie Aquavit, Limettensaft, Ginger Ale

Granatapfel Mule 0,2l 9
Absolut Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Granatapfelkerne

Portwein Tonic 0,2l 8
Sandeman Fine White Porto, Indian Dry Tonic Water



Alkoholfreier Aperitif

Helga Ginger Ale, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze	0,2l	7
Apfel Quitten-Secco	0,1l	8
San Bitter Tonic Alkoholfreier Bitter-Aperitif, Indian Dry Tonic Water	0,2l	8
Ipanema Rohrzucker, Limetten, Maracujasaft, Ginger Ale	0,2l	7,5
Martini Floreale <0,5% vol* Martini Florale-Alkoholfrei, Apfelsaft, Sodawasser	0,2l	7,5
Martini Vibrante <0,5% vol* Martini Vibrante-Alkoholfrei, Grapefruitsaft, Sodawasser	0,2l	7,5



Biere

	Preise in Euro			
Brinkhoffs Pils	0,25l	3,2	0,5l	5,6
Hövels	0,3l	3,5	0,5l	5,5
Alster	0,25l	3	0,5l	5,4
Radler	0,25l	3	0,5l	5,4
Krefelder	0,25l	3	0,5l	5,4
Brinkhoffs alkoholfrei	0,33l	3,2		
Schöffelhofer Weizen hell			0,5l	5,4
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei			0,5l	5,4
Vitalmalz	0,33l	3,1		

Alkoholfreie Getränke

	Preise in Euro			
Mineralwasser				
Apollinaris Selection	0,25l	2,9	0,75l	6,9
Apollinaris Vio	0,25l	2,9	0,75l	6,9
Softgetränke				
Coca Cola	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Coca Cola Light	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Coca Cola Zero	0,2l	3,2		
Fanta	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Sprite	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Spezi	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Bitter Lemon	0,2l	3,2		
Ginger Ale	0,2l	3,2		
Tonic Water	0,2l	3,2		
Säfte				
Säfte von Niehoffs Vaihinger	0,2l	3,6	0,5l	6,1
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft, Rhabarbersaft				
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich!	0,2l	3,5	0,5l	6



Suppen

Preise in Euro

Cremesuppe vom Muskatkürbis 9
mit glasierten Flusskrebse(n) (a,d)

Perlhuhnconsomé 10
mit frischem Wurzelgemüse und Trüffelklößchen (a,d,l,e)

Cappuccino von der Esskastanie 9
mit glasierter Maronen-Praline (d,l,e,i)

Vorspeisen

Preise in Euro

Konfekt vom hausgestremelten Lachs 22
mit bunten Gurken und Mousse vom grünen Rettich (b,e,l,l)

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

Gebackener Ziegenfrischkäsestrudel 16
mit lackierten Pflücksalatspitzen und karamellisierter Portweinscharlotten-Marmelade (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)	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 Kräuter-Jus mit karamellisiertem Wurzelgemüse und gebackenen Salzkartoffeln (d,e,l)	29
Hirschrücken an tasmanischer Bergpfefferjus mit Pastinaken-Mousseline und Mandel-Kartoffel-Knödeln (a,d,e,l,i)	36
Hausgemachter Grünkohl mit Röstkartoffeln, Kassler und westfälischen Mettenden (a,d,e)	18
Brust und Keule von der Gans mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl, Serviettenknödel und Bratapfel (d,e,l,i)	45
Hausgemachte Rinderroulade vom Highland-Rind mit Rahmwirsing und Erdapfelpüree (a,d,e,l,i)	26
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Quittenspinat und Erdapfelrisotto (b,d,e,l,i)	26
Seeteufel Filet mit Champagner-Lauch und bunten Erdapfelperlen (b,d,e,l,i)	36
Spinatknödel mit Kürbispotthast und gehobeltem Parmesan (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 von der Barbarieente
mit geräucherter Entenbrust

△ ☆ Karamellierte Jakobsmuschel (b,c,d,e,l)
an Sellerie-Mosaik

☆ Sorbet von der Williams Christ Birne

○ □ △ ☆ Sous vide gegarter Kalbsrücken unter der Nusshaube
mit glasierten Speck-Schoten und Kürbisorzoni (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

Kürbiskrokantparfait

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

8

Apfel-Tarte

mit geeister Tonkabohne (a,d,i)

9

Süßer Snack

Schokoküchlein oder französisches Apfelnussküchlein (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

3

Espresso

2,7

Doppelter Espresso

4

Espresso Macchiato

2,9

Espresso Martini

8,5

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

Milchkaffee

4,2

Latte Macchiato

4,2

Cappuccino

3,7

Weitere Heißgetränke

Kaffee Hag

2,6

Heiße Schokolade

2,7



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

Gin

Bombay Sapphire	4cl	7
Tanqueray Imported, London Dry Gin	4cl	9
Roku Gin	4cl	9
Mare, Mediterranean Gin	4cl	12
Mermaid Pink Gin	4cl	13
The Illusionist Dry Gin	4cl	11
Böser Kater Handcrafted Blackberry Gin	4cl	11
Sir Chill's Black Edition	4cl	13
Sir Chill's Gin	4cl	13
Sir Chill's Gin 0,0%	4cl	11
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	7
Nonino Grappa Chardonnay (Barrique)	2cl	8
Nonino Grappa Merlot	2cl	7
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	3
Tequila Sierra	2cl	3,5
Absolut Vodka	2cl	3,5
Malteser	2cl	3,5
Jubiläums Aquavit	2cl	3,5
Linie Aquavit	2cl	3,5
Gecko Caramel Liqueur	2cl	4