

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 Aperol, Cranberrysaft, Geldermann Sekt	0,2l	8,5
Cosmopolitan Cranberrysaft, Wodka, Orangenlikör, Limettensaft	0,1l	8,5
Margarita Orangenlikör, Tequila, Limettensaft	0,1l	9
Belsazar Rosé Belsazar Rosé, Fever Tree Indian Tonic Water	0,2l	8

Die Klassiker

Hugo Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze	0,2l	7,5
Aperol Spritz Prosecco, Sodawasser, Aperol	0,2l	7,5
Lillet Wild Berry	0,2l	7,5
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	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



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

Gebundene Ochschwanzsuppe
mit knuspriger Praline (a,d,e,i,l)

9

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

10

Cremesuppe von Pastinake und Meerrettich
wahlweise mit flambierter Rotgarnele (a,c,d,e,l)

6
10

Vorspeisen

Preise in Euro

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

18

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

19

Gebackener Ziegenfrischkäsestrudel
mit lackierten Pflücksalatspitzen und karamellisierter Portweinscharlotten-Marmelade (i,l)



16

Affinierter Schafskäse
mit Apfel-Chutney, lackiertem Rapunzel Salat und Pinienkern-Krokant (l,i)



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)	6

Wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings oder unseren Bio-Essigen

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
Hausgemachter Königsberger mit glasierten Vio-Möhren und Erdapfelpüree (a,d,e)	18
Auf der Haut gebratene Perlhuhnbrust mit geflämmtten Zuckerschoten und Trüffel-Risoni (a,d,e,l,i)	24
Hausgemachte Rinderroulade mit Rahmwirsing und knusprigen Semmel- Medaillons (a,d,e,l,i)	26
Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz mit Zweierlei von der Ofenmöhre und Mohnbutter-Knödel (d,e,l,i)	28
Steinbutt-Filet mit Crémant-Schaum, buntem Bete-Potpourri und glasiertem Lauch-Stampf (b,d,e,l,i)	36
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Quittenspinat und Erdapfelrisotto (b,d,e,l,i)	26
Skrei-Filet mit Champagner-Lauch und bunten Erdapfelperlen (b,d,e,l,i)	28
Spinatknödel mit Rote Bete-Potthast und gehobeltem Parmesan (a,d,e,l,i)	16
Gebackenes Medaillon vom heimischen Knollensellerie mit Zweierlei von der Ofenmöhre und Mohnbutter-Knödel (a,d,e,l,i)	16
Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat	4





VIELFALT GENIEßEN



Unser Menü zum Menükarussell

Affinierter Schafskäse

mit Apfel-Chutney, lackiertem Rapunzelsalat und Pinienkern-Krokant (l,i)

Cremesuppe von Pastinake und Meerrettich

mit flambierter Rotgarnele (d,c,e,l,i)

Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz

mit Zweierlei von der Ofenmöhre und Mohnbutter-Knödel (d,e,l,i)

ODER

Steinbuttfilet

mit Crémant-Schaum, buntem Bete-Potpourri und glasiertem Lauch-Stampf (b,d,e,l,i)

Salzkaramell-Mousse

mit Schokoladen-Scherben und drei Facetten von der Birne (a,d,e,i)

75

Preis in Euro pro Person
inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser



VIELFALT GENIESSEN

MENÜKARUSSELL

Unser vegetarisches Menü zum Menükarussell

Affinierter Schafskäse

mit Apfel-Chutney, lackiertem Rapunzelsalat und Pinienkern-Krokant (l,i)

Cremesuppe von Pastinake und Meerrettich

mit knusprigem Walnuss-Crostini (d,c,e,l,i)

Gebackenes Medaillon vom heimischen Knollensellerie

mit Zweierlei von der Ofenmöhre und Mohnbutter-Knödel (a,d,e,l,i)

Salzkaramell-Mousse

mit Schokoladen-Scherben und drei Facetten von der Birne (a,d,e,i)

56

Preis in Euro pro Person
inkl. der begleitenden Weine,
Biere und Mineralwasser





Dessert

Preise in Euro

Apfel-Tarte

mit geeister Tonkabohne (a,d,i)

9

Süßer Snack

Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein (a,d,i)

4

Salzkaramell-Mousse

mit Schokoladen-Scherben und drei Facetten von der Birne (a,d,e,i)

12

Käse-Auslese

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

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

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