

# 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

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

## Die Klassiker

<b>Hugo</b> Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze	0,2l	7,5
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Sodawasser, Aperol	0,2l	7,5
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2l	7,5
<b>Negroni</b> Campari, Tanqueray Gin, Martini Rosso	0,1l	9

## Die Originellen

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



VIelfalt Genießen

## Alkoholfreier Aperitif

<b>Helga</b> Ginger Ale, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze	0,2l	7
<b>Apfel Quitten-Secco</b>	0,1l	8
<b>San Bitter Tonic</b> Alkoholfreier Bitter-Aperitif, Indian Dry Tonic Water	0,2l	8
<b>Ipanema</b> 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			
<b>Mineralwasser</b>				
Apollinaris Selection	0,25l	2,9	0,75l	6,9
Apollinaris Vio	0,25l	2,9	0,75l	6,9
<b>Softgetränke</b>				
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		
<b>Säfte</b>				
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 <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 Kräuter-Jus mit karamellisiertem Wurzelgemüse und gebackenen Salzkartoffeln (d,e,l)	42
<b>Roastbeef vom schottischen Highland-Rind</b> an Kräuter-Jus mit karamellisiertem Wurzelgemüse und gebackenen Salzkartoffeln (d,e,l)	29
<b>Hausgemachter Königsberger</b> mit glasierten Vio-Möhren und Erdapfelpüree (a,d,e)	18
<b>Auf der Haut gebratene Perlhuhnbrust</b> mit geflämmtten Zuckerschoten und Trüffel-Risoni (a,d,e,l,i)	24
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> mit Rahmwirsing und knusprigen Semmel- Medaillons (a,d,e,l,i)	26
<b>Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz</b> mit Zweierlei von der Ofenmöhre und Mohnbutter-Knödel (d,e,l,i)	28
<b>Steinbutt-Filet</b> mit Crémant-Schaum, buntem Bete-Potpourri und glasiertem Lauch-Stampf (b,d,e,l,i)	36
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> mit Quittenspinat und Erdapfelrisotto (b,d,e,l,i)	26
<b>Skrei-Filet</b> mit Champagner-Lauch und bunten Erdapfelperlen (b,d,e,l,i)	28
<b>Spinatknödel</b> mit Rote Bete-Potthast und gehobeltem Parmesan (a,d,e,l,i)	16
<b>Gebackenes Medaillon vom heimischen Knollensellerie</b> 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

<b>Apfel-Tarte</b> mit geeister Tonkabohne (a,d,i)	9
<b>Süßer Snack</b> Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein (a,d,i)	4
<b>Salzkaramell-Mousse</b> mit Schokoladen-Scherben und drei Facetten von der Birne (a,d,e,i)	12
<b>Käse-Auslese</b> mit frischen Trauben, Feigensenf und fermentierten Walnüssen (d,i)	12

## Kaffee- und Teespezialitäten

Preise in Euro

<b>Café - Espresso</b>	
Café Crème	3
Espresso	2,7
Doppelter Espresso	4
Espresso Macchiato	2,9
Espresso Martini	8,5
<b>Kaffee mit aufgeschäumter Milch - auf Wunsch mit Hafer- oder Sojamilch</b>	
Milchkaffee	4,2
Latte Macchiato	4,2
Cappuccino	3,7
<b>Weitere Heißgetränke</b>	
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