

# 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

<b>Sarti Spritz</b> Sarti (2), Sodawasser, Geldermann Sekt(9)	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(9), Fever Tree Indian Tonic Water(10)	0,2l	8

## Die Klassiker

<b>Hugo</b> Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup(6), Limette, Minze	0,2l	7,5
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Sodawasser, Aperol(2),	0,2l	7,5
<b>Lillet(9) Wild Berry</b>	0,2l	7,5
<b>Negroni</b> Campari(2), Tanqueray Gin, Martini Rosso(9)	0,1l	9

## Die Originellen

<b>Jubi meets Ginger</b> Linie Aquavit, Limettensaft, Ginger Ale(2)	0,2l	8,5
<b>Granatapfel Mule</b> Uko Vodka, Limettensaft, Ginger Beer(3), Granatapfelkerne	0,2l	9
<b>Portwein Tonic</b> Sandeman Fine White Porto, Indian Dry Tonic Water(10)	0,2l	8



VIELFALT GENIESSEN




## Alkoholfreier Aperitif

<b>Helga</b> Ginger Ale <sup>(2)</sup> , Sodawasser, Holunderblütensirup <sup>(6)</sup> , Limette, Minze	0,2l	7
<b>Apfel Quitten-Secco</b>	0,1l	8
<b>San Bitter Tonic</b> Alkoholfreier Bitter-Aperitif <sup>(2)</sup> , Indian Dry Tonic Water <sup>(10)</sup>	0,2l	8
<b>Ipanema</b> Rohrzucker, Limetten, Maracujasaft <sup>(6)</sup> , Ginger Ale <sup>(2)</sup>	0,2l	7,5
<b>UKO</b> Alkoholfreier Vodka mit Zitrus- und Grapefruitnoten, Fever Tree Indian Tonic water <sup>(10)</sup>	0,2l	8,5



## Biere

Preise in Euro

Brinkhoffs Pils <sup>(1)</sup>	0,25l	3,2	0,5l	5,6
Hövels <sup>(1)</sup>	0,3l	3,5	0,5l	5,5
Alster <sup>(1,1,2,6)</sup>	0,25l	3	0,5l	5,4
Radler <sup>(1,1)</sup>	0,25l	3	0,5l	5,4
Krefelder <sup>(1,2,3,9)</sup>	0,25l	3	0,5l	5,4
Brinkhoffs alkoholfrei <sup>(1)</sup> 	0,33l	3,2		
Schöffelhofer Weizen hell <sup>(1)</sup>			0,5l	5,4
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei <sup>(1)</sup> 			0,5l	5,4
Vitamalz <sup>(1)</sup> 	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 <sup>(2,3,9)</sup>	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Coca Cola Light <sup>(2,3,7,9)</sup>	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Coca Cola Zero <sup>(1,2,3,7,9,11)</sup>	0,2l	3,2		
Fanta <sup>(1,2,6)</sup>	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Sprite <sup>(1)</sup>	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Spezi <sup>(1,2,3,6,9)</sup>	0,2l	3,2	0,5l	5,2
Bitter Lemon <sup>(6,10)</sup>	0,2l	3,2		
Ginger Ale <sup>(2)</sup>	0,2l	3,2		
Tonic Water <sup>(10)</sup>	0,2l	3,2		

### Säfte

Säfte von Niehoffs Vaihinger	0,2l	3,6	0,5l	6,1
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft <sup>(6)</sup> , Johannisbeersaft, Rhabarbersaft				

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich! 0,2l 3,5 0,5l 6



# Bis Johanni nicht vergessen, sieben Wochen Spargel essen...

Preise in Euro

<b>Cremesuppe vom deutschen Spargel</b> mit buntem Spargel-Konfetti (a,c,d,e,l)	9
<b>Spargelvariation</b> Spargeltatar, Mini-Süppchen, gegrillter weißer Spargel, Spargelmousse, lackierter Pflücksalat, gebratene Garnele und Bärlauch-Chips	22
<b>Portion weißer Stangenspargel mit Drillingen und zerlassener Butter</b>	
200 Gramm	14
350 Gramm	19
<b>Zusätzlich zu Ihrem Spargel</b>	
Zweierlei vom Westfälischen Schinken	10
Wienerschnitzel	20
Maishähnchenbrust	18
Bärlauch-Kartoffelstrudel	12
Rindertournedos	29
Garnelen, 6 Stück	22
Hausgemachte Hollandaise	4
Hausgemachte Bearnaise	4
<b>Unsere Weinempfehlungen zur Spargelzeit</b>	
Markus Molitor, Mosel, QbA trocken	0,2l 10
Pinot Blanc Einstern	0,75l 37





## Suppen

Preise in Euro

<b>Bärlauchcappuccino</b> mit glasierten Flusskrebse(n) (a,b,c,d,e,i,l)	9
<b>Steinbuttessenz</b> mit frischem Gartengemüse und Kräuterklößchen (a,b,d,e,l)	11

## Vorspeisen

Preise in Euro

<b>Lachs-Carpaccio</b> mit bunten Gurken und Zitronencreme-Perlen (d,b,e,i,l)	18
<b>Hauchdünne Tranchen vom Tafelspitz unter Kräuterlack</b> mit knackigem Pflücksalat und Croutons (a,d,e,i,l)	15
<b>Gebackener Ziegenfrischkäsestrudel</b> mit lackierten Pflücksalatspitzen und karamellisierter Portweinscharlotten-Marmelade (i,l)	16





VIELFALT GENIESSEN

# 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
Thunfisch	3	Thunfisch Vegan	4
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>	42
an Kräuter-Jus mit karamellisiertem Frühlingsgemüse und gebackenen Salzkartoffeln (d,e,l)	
<b>Roastbeef vom schottischen Highland-Rind</b>	29
an Kräuter-Jus mit karamellisiertem Frühlingsgemüse und gebackenen Salzkartoffeln (d,e,l)	
<b>Hausgemachter Königsberger</b>	18
mit glasierten Vio-Möhren und Erdapfelpüree (a,d,e)	
<b>Geschnitzeltes vom Landschwein</b>	26
mit Erbsenzwiebeln und gebackenen Süßkartoffelspalten (a,d,e,l,i)	
<b>Rosa Lammrücken im Kräutermantel</b>	34
mit gegrillter Zucchini und Parmesan-Kartoffeln (d,e,l,i)	
<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet an Feigensenf-Schaum</b>	28
mit wildem Broccoli und lila Kartoffel-Püree (b,d,e,l,i)	
<b>Maischolle</b>	26
wahlweise mit Zitronen-Velouté oder Finkenwerder Art mit buntem Zuckerschoten-Gemüse und kleinen Dillkartoffeln (b,d,e,l,i)	
<b>Tomaten-Knödel</b>	16
mit Spargelragout und gehobeltem Parmesan (a,d,e,l,i)	
<b>Gebackenes Ofen-Gemüse</b>	16
mit Hirtenkäse und Bärlauchschaum (a,d,e,l,i)	
<b>Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat</b>	4



VIELFALT GENIESSEN

# Lennhof Gourmet-Menü

## 3-6 Gänge inklusive Weinbegleitung

○ □ △ ☆ Carpaccio vom Strauchtomatenfilet  
mit Büffelmozzarella-Eis und Zitronen-Basilikum-Öl (d,i)

\*\*\*

□ △ ☆ Steinbuttessenz  
mit Gartengemüse-Perlen (a,b,d,e,i,l)

\*\*\*

△ ☆ Jakobsmuschel an Krustentierschaum (b,c,d,e,i,l)  
und Erbsendreierlei

\*\*\*

☆ Sorbet von Guave und Drachenfrucht

\*\*\*

○ □ △ ☆ Sous vide gegartes Kalbstafelspitz  
mit Gelbrüben-Mousseline und Bärlauch-Strudel (a,b,d,e,i,l)

\*\*\*

○ □ △ ☆ Champagner-Rahmeis  
mit kandierter Barbarenwurzel und Zartbitter-Crunch (a,d,i)

○ 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

<b>Champagner-Rahmeis</b> mit kandierter Barbarenwurzel und Zartbitter-Crunch (a,d,e)	12
<b>Trilogie von der heimischen Erdbeere</b> mit Bio-Weidemilch Pannacotta (a,d,f,i)	9
<b>Süßer Snack</b> Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein (a,d,i)	4
<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 <sup>(g)</sup>	3
Espresso <sup>(g)</sup>	2,7
Doppelter Espresso <sup>(g)</sup>	4
Espresso Macchiato <sup>(g,d)</sup>	2,9
Espresso Martini <sup>(g)</sup>	8,5
<b>Kaffee mit aufgeschäumter Milch - auf Wunsch mit Hafer- oder Sojamilch<sup>(m)</sup></b>	
Milchkaffee <sup>(g,d)</sup>	4,2
Latte Macchiato <sup>(g,d)</sup>	4,2
Cappuccino <sup>(g,d)</sup>	3,7
<b>Weitere Heißgetränke</b>	
Kaffee Hag	2,6
Heiße Schokolade <sup>(g,d)</sup>	2,7



## 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<sup>(2,9)</sup>  
Sambucca  
Ouzo  
Kohlenstoff<sup>(2)</sup>

Preise in Euro

2cl	3,5
2cl	3,5
2cl	3,5
2cl	3,5
2cl	3,5
2cl	3,5
2cl	3,5
2cl	3,5
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  
Sir Chill's Black Edition  
Sir Chill's Gin  
Sir Chill's Gin 0,0%  
Hendricks Gin

4cl	7
4cl	9
4cl	9
4cl	12
4cl	13
4cl	11
4cl	11
4cl	13
4cl	13
4cl	11
4cl	12

Gerne servieren wir Ihnen das passende Tonic Water von Fever Tree<sup>(10)</sup>

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

### Rum

Bacardi  
Captain Morgan  
Havana Club 3 Jahre  
Havana Club 7 Jahre

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

### Grappa



## VIELFALT GENIESSEN

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
Maltaser	2cl	3,5
Jubiläums Aquavit	2cl	3,5
Linie Aquavit	2cl	3,5
Gecko Caramel Liqueur	2cl	4
UKO Sweet Kiss Karamell Vanille Likör	2cl	8,5