

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

Canonita de Mallorca Spritz

Canonita (2,9), Sodawasser, Geldermann Sekt(9)

0,2l 8,5

Jacky Ginger

Whiskey, Limette, Ginger Ale(2)

0,2l 8,5

Aperol meets Cranberry

Aperol(2), Cranberrysaft, Geldermann Sekt

0,2l 8,5

Karamell-Apfelperlen

Karamell-Sud, Apfelperlen, Geldermann Rosésekt(9)

0,1l 8

Die Klassiker

Hugo

Prosecco(9), Sodawasser, Holunderblütensirup(6), Limette, Minze

0,2l 7,5

Aperol Spritz

Prosecco(9), Sodawasser, Aperol(2),

0,2l 7,5

Lillet(9) Wild Berry

0,2l 7,5

White Negroni

Limoncello, Tanqueray Gin, Martini Extra Dry(9)

0,1l 9



Die Originellen

Elderflower Gin & Tonic Hendrick's Gin, Fever Tree Elderflower Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2l	9
Jubi meets Ginger Linie Aquavit, Limettensaft, Ginger Ale ⁽²⁾	0,2l	8,5
Granatapfel Mule Uko Vodka, Limettensaft, Ginger Beer ⁽³⁾ , Granatapfelkerne	0,2l	9
Portwein Tonic Sandeman Fine White Porto, Indian Dry Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2l	8




Alkoholfreier Aperitif

Helga Ginger Ale ⁽²⁾ , Sodawasser, Holunderblütensirup ⁽⁶⁾ , Limette, Minze	0,2l	7
Apfel Quitten-Secco	0,1l	8
San Bitter Tonic Alkoholfreier Bitter-Aperitif ⁽²⁾ , Fever Tree Indian Dry Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2l	8
Ipanema Rohrzucker, Limetten, Maracujasaft ⁽⁶⁾ , Ginger Ale ⁽²⁾	0,2l	7,5
UKO Alkoholfreier Vodka mit Zitrus- und Grapefruitnoten, Fever Tree Indian Tonic water ⁽¹⁰⁾	0,2l	8,5
Tanqueray Gin 0,0% Alkoholfreier Gin, Fever Tree Indian Tonic water ⁽¹⁰⁾	0,2l	9
Laçri Ruby N° 04 Alkoholfreier Aperitif mit Zitrusaromen, alkoholfreier Sekt ⁽⁶⁾ , Sodawasser	0,2l	9



Biere

Preise in Euro

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

Säfte

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

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



Suppen

Preise in Euro

Essenz vom Schottischen Highland-Rind

mit frischem Gemüse und buntem Eierstich (a,b,c,d,e,i,l)

12

Steinpilz Cappuccino

mit knusprigen Butter-Croutons (d,e,g)

10

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kernen und Öl aus der Steiermark (a,d,i,e,l)

9

Vorspeisen

Preise in Euro

Tranchen vom hausgeräuchertem Lachs

mit Avocadocreme und knusprigen Sesamchips (d,b,e,i,l)

22

Kürbis-Allerlei

kleines Cremesüppchen, Antipasti, Pickles, Mousse, geröstete Kerne und Öl (d,e,g,i)

15

Ziegenfrischkäseperlen

mit lackierten Pflücksalatspitzen und flambierten Aprikosen (i,l)



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
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

Wahlweise mit frisch aufgeschlagener Choron-Soße oder Trüffel-Hollandaise, 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) mit Kräuterjus, knackigem Herbstgemüse und gebackenen Salzkartoffeln (d,e,l)	44
Roastbeef vom schottischen Highland-Rind mit Kräuterjus, knackigem Herbstgemüse und gebackenen Salzkartoffeln (d,e,l)	32
Königsberger Perlen mit glasierten Möhrenblüten und Erdapfelcreme (d,a,g,i,l)	26
Hausgemachter Grünkohl mit Röstkartoffeln, Kassler und westfälischen Mettenden (a,d,e)	18
Hirschrücken an tasmanischer Bergpfefferjus mit Spitzkohlzigarre und hausgemachten Rote Bete-Schupfnudeln (a,d,e,g,i)	36
Brust und Keule von der Gans mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl, Serviettenknödel und Bratapfel (d,e,l,i)	42
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit wildem Broccoli und Kürbisrisotto (d,e,g,b)	28
Gegrillte Jakobsmuscheln an Apfel-Quittenschaum mit glasierten Kaiserschoten und Kartoffelpüree (d,g,b)	32
Knödel-Tris mit Nussbutter und gehobeltem Parmesan (a,d,e,l,i)	16
Gebackenes Ofen-Gemüse mit Süßkartoffeln und Hirtenkäse (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

○ □ △ ☆ **Crunchy Ziegenfrischkäse**
mit Feigensud und Rucola (a,d,i)

□ △ ☆ **Essenz von der Barbarie Ente**
dazu Sesam-Samosa (a,,d,e,i,l)

△ ☆ **Gebeiztes Lachs -Tataki**
Steckrüben-Mikado und Meerrettich Schaum (b,d,e,i,l)

☆ **Saftorangen-Sorbet**

○ □ △ ☆ **Rosa Hirschrücken unter Nusskruste**
an Spitzkohlzigarre und Erdapfel-Petit-Fours (a,b,d,e,i,l)

○ □ △ ☆ **Millefeuille vom Jazz-Apfel**
mit geeister Tonkabohne (a,d,i)

○ 3 Gerichte 75 EUR
(inklusive Weinbegleitung)

□ 4 Gerichte 88 EUR
(inklusive Weinbegleitung)

△ 5 Gerichte 115 EUR
(inklusive Weinbegleitung)

☆ 6 Gerichte 120 EUR
(inklusive Weinbegleitung)



Dessert

Preise in Euro

Schokoladen-Sorbet mit Birnenkompott, knusprigen Streuseln und Bourbon-Vanille-Reduktion (a,d,i)	9
Zwetschgen Tarte mit Walnusseis (a,d,k,g)	12
Süßer Snack Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein (a,d,i)	4
Käse-Auslese mit frischen Trauben, Feigensenf und fermentierten Walnüssen (d,i)	12

Kaffee- und Teespezialitäten

Preise in Euro

Café - Espresso	
Café Crème ^(g)	3
Espresso ^(g)	2,7
Doppelter Espresso ^(g)	4
Espresso Macchiato ^(g,d)	2,9
Espresso Martini ^(g)	8,5
Kaffee mit aufgeschäumter Milch - auf Wunsch mit Hafer- oder Sojamilch^(m)	
Milchkaffee ^(g,d)	4,2
Latte Macchiato ^(g,d)	4,2
Cappuccino ^(g,d)	3,7
Weitere Heißgetränke	
Kaffee Hag	2,6
Heiße Schokolade ^(g,d)	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 ^(2,9)	2cl	3,5
Sambucca	2cl	3,5
Ouzo	2cl	3,5
Kohlenstoff ⁽²⁾	2cl	4,5

Gin

Bombay Sapphire	4cl	7
Bombay Bramble	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⁽¹⁰⁾ 0,2l 4

Rum

Bacardi	2cl	3,5
Captain Morgan	2cl	3,5
Havana Club 3 Jahre	2cl	3,5
Havana 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
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