

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

Canonita de Mallorca Spritz 0,2l 8,5
Canonita (2,g), Sodawasser, Sekt(g)

Coqnac meets Ginger Ale 0,2l 10
Remy Martin VSOP, Limette, Ginger Ale(2)

Déjà Vu 0,2l 8,5
Déjà Vu (2), Fever Tree Indian Tonic Water(10)

Hibiskusblüte 0,1l 9,5
Hibiskusblüte, Hibiskusblütensirup(1,2), Sekt(g)

Sarti Spritz 0,2l 8,5
Sarti (2), Sodawasser, Sekt(g)

Sommersby 0,33l 5,5
Blackberry Cider oder Orange Spritz

Lantenhammer Chilla 0,2l 9,5
Chilla Bitter-Aperitif, Fever Tree Indian Tonic Water(10)

Wilde Heidi 0,2l 14
Lantenhammer Heidelbeer-Liqueur, Zitronensaft, Sekt(g)

Die Klassiker

Hugo 0,2l 8
Prosecco(g), Sodawasser, Holunderblütensirup(6), Limette, Minze

Aperol Spritz 0,2l 8
Prosecco(g), Sodawasser, Aperol(2),

Lillet(g) Wild Berry 0,2l 8

White Negroni 0,1l 9
Limoncello, Tanqueray Gin, Martini Extra Dry(g)






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
Wassermelonen-Hugo Wassermelonensirup, Sekt ⁽⁹⁾ , Limette, Minze	0,2l	8,5
Alkoholfreie Aperitifs		
Hausgemachte Limonaden	0,2l	6,5
Helga Ginger Ale ⁽²⁾ , Sodawasser, Holunderblütensirup ⁽⁶⁾ , Limette, Minze	0,2l	7,5
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	8
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 ⁽⁹⁾ , Sodawasser	0,2l	9
Lantenhammer Chilla alkoholfrei Chilla Bitter-Aperitif, Fever Tree Indian Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2l	9,5



Biere

Preise in Euro

Brinkhoffs Pils ⁽¹⁾	0,25l	3,5	0,5l	5,9
Hövels ⁽¹⁾	0,3l	3,8	0,5l	6,2
Alster ^(1,1,2,6)	0,25l	3,5	0,5l	5,9
Radler ^(1,1)	0,25l	3,5	0,5l	5,9
Krefelder ^(1,2,3,9)	0,25l	3,5	0,5l	5,9
Export Borussia Brauerei	0,33l	4		
Brinkhoffs alkoholfrei ⁽¹⁾ 	0,33l	3,5		
Schöffelhofer Weizen hell ⁽¹⁾			0,5l	5,5
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei ⁽¹⁾ 			0,5l	5,5
Vitamalz ⁽¹⁾ 	0,33l	3,3		

Alkoholfreie Getränke

Preise in Euro

Mineralwasser

Apollinaris Selection	0,25l	3,1	0,75l	7
Apollinaris Vio	0,25l	3,1	0,75l	7

Softgetränke

Coca Cola ^(2,3,9)	0,2l	3,4	0,5l	5,4
Coca Cola Light ^(2,3,7,9)	0,2l	3,4	0,5l	5,4
Coca Cola Zero ^(1,2,3,7,9,11)	0,2l	3,4		
Fanta ^(1,2,6)	0,2l	3,4	0,5l	5,4
Sprite ⁽¹⁾	0,2l	3,4	0,5l	5,4
Spezi ^(1,2,3,6,9)	0,2l	3,4	0,5l	5,4
Bitter Lemon ^(6,10)	0,2l	3,4		
Ginger Ale ⁽²⁾	0,2l	3,4		
Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2l	3,4		

Säfte

Säfte von Niehoffs Vaihinger	0,2l	3,7	0,5l	6,2
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft ⁽⁶⁾ , Johannisbeersaft, Rhabarbersaft				
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich!	0,2l	3,5	0,5l	6



Suppen

Preise in Euro

Geflügelessenz

mit Kräuterklößchen und Gemüseest (a,d,e)

12

Pfifferling Cappuccino

mit knusprigen Croutons (d,e,i,g)



9

Krustentier Schaumsuppe

mit gebackener Garnelen-Praline (b,c,d,e,g,i)

12

Vorspeisen

Preise in Euro

Matjesfilet Hausfrauenart

auf knusprigem Kartoffelnest (b,d)

16

Carpaccio vom Rinderfilet

mit zweierlei Rauke, Parmesan-Crunch und hausgemachten Grissini (d,i)

22

Ziegenfrischkäse- Macarons

mit lackierten Pflücksalatspitzen und Mirabellen-Konfit (d,l,g)



17



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

8

Bunte Blattsalate der Saison, Kirschtomaten, Mais, Möhren, Gurken

Wahlweise zum Salat:

Gekochtes Bio Ei (a)	2,5	Folienkartoffeln mit Kräuterquark (d)	5
Bio-Spiegelei (a)	2,5	Bratkartoffeln mit Zwiebel und Speck (d)	4,5
Kräuter-Croutons (d,i)	1,5	Rösti mit Kräuterquark (d)	5
Oliven	2,5	Hähnchenbruststreifen (d)	7
Geröstete Nüsse und Kerne	2,5	Knusprige Fischfilets (a,b,d,i)	7
Schafskäse oder Mozzarella	2,5	Geräucherter Lachs (b)	7
Thunfisch	3,5	Thunfisch Vegan	4
Schinken-Käseröllchen (d)	2,5	Rinderfiletstreifen (d)	12
Avocado-Spalten	4	Riesengarnelen (d,c)	11
Gehobelter Parmesan	3,5	Gebratene Pilze (d)	7

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

110

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) mit Kräuterjus, buntem Pfannengemüse und gebackener Annakartoffel (d,e,l)	48
Roastbeef vom schottischen Highland-Rind mit Kräuterjus, buntem Pfannengemüse und gebackener Annakartoffel (d,e,l)	36
Wiener Schnitzel mit glasiertem Spargelgemüse und kleinen Farmkartoffeln (a,d,i)	32
Rosa Lammrücken unter Parmesanhaube mit Zucchini-Rissolée und Tomaten-Bulgur (d,e,g,i,l)	34
Knusprige Maishähnchenbrust mit grünem Spargel-Risoni (a,d,e,i,l)	26
Pochiertes Lachskonfekt mit glasierten Möhrenblüten und Zitronen-Risotto (b,d,e)	24
Auf der Haut gebratenes Doraden Filet mit Chimichurri, pinker Kohlrübe und Kartoffelpüree (b,g,d)	29
Semmelknödel  mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm (a,d,i)	20
Gratiniertes Ofen-Gemüse  mit Hirtenkäse (d)	18
Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat	4,5



Pfifferlinge, das Gold des Waldes...

Preise in Euro

Pfifferling Cappuccino

mit knusprigen Croutons (d,e,i,g)



9

Variation vom Pfifferling

Kleiner Pflücksalat an Balsamlack mit Mini-Süppchen, gebratenen frischen Pfifferlingen, Pfifferling Mousse und Knoblauch-Chips (d,e,g,i)



24

Portion frisch gebratene Pfifferlinge

100 Gramm (d)

10

200 Gramm (d)

16

Zusätzlich zu Ihrem Gold

Hausgemachte Semmelknödel (a,d,i)

12



Feine Linguine (a,d,i)

9

Cremiges Risotto (d,e,l)

10

Wienerschnitzel mit kleinen Farmkartoffeln (a,d,i)

26

Medaillons vom Schweinefilet mit Kartoffelpüree (d)

16

Maishähnchenbrust mit Kartoffelpüree (d)

18



VIELFALT GENIESSEN

DEIN
KOCHQUINTETT

Das Lennhof Kochquintett-Menü im August

5 Restaurants – 5 Menüs – 5 kulinarische Momente

Die Kochquintett-Saison geht 2024 von Juni bis einschließlich Oktober –
Jeden Monat serviert ein anderes Restaurant sein besonderes Menü.
Dortmund steht für Kulinarik, wie kaum eine andere Stadt in NRW.

Im August zaubert der Lennhof ein exklusives Menü im Rahmen des
Kochquintetts. Darin enthalten sind immer ausgewählte passende Weine
(oder alternativ Bier)

Burrata

Pancetta-Pfirsich | Rucola Impressionen

Essenz von der „goldenen Tomato“

Basilikumöl | Parmesanklößchen

Seeteufel Filet

Bordelaiser Kruste | gegrillter Balsam-Fenchel

Zitronen Kikok Hähnchen

Zuckermais | Kartoffelschaum

Kirschen

Kardamom | Schokolade

120 € p.P.

inkl. begleitender Weine (oder Biere)



Dessert

Preise in Euro

Mirabellen Tarte mit Creme Brûlée-Eis (a,d,i)	12
Erdbeer-Trilogie mit Gugelhupf vom Topfenmousse (d)	9
Süßer Snack Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein (a,d,i,k)	5
Käse-Auslese mit frischen Trauben, Feigensenf und fermentierten Walnüssen (d,i)	14

Kaffee- und Teespezialitäten

Preise in Euro

Café - Espresso	
Café Crème ^(g)	3,3
Espresso ^(g)	3
Doppelter Espresso ^(g)	4,5
Espresso Macchiato ^(g,d)	3,1
Espresso Martini ^(g)	9
Kaffee mit aufgeschäumter Milch - auf Wunsch mit Hafer- oder Sojamilch^(m)	
Milchkaffee ^(g,d)	4,5
Latte Macchiato ^(g,d)	4,5
Cappuccino ^(g,d)	3,9
Weitere Heißgetränke	
Kaffee Hag	3
Heiße Schokolade ^(g,d)	2,9



Kaffee- und Teespezialitäten

Preise in Euro

Glas Ronnefeldt Tee

3,2

Schwarzer Tee

Darjeeling Summer Gold
Englisch Breakfast
Earl Grey (Bergamotte)

Kräuter Tee

Fruity Camomile
Ayurveda Herbs & Ginger
Rooibos Cream Orange
Refreshing Mint
Bergkräuter (nach Schweizer Art)
Green Dragon Lung Ching
Morgentau (Mango-Zitrusgeschmack)

Früchte Tee

Winter Harmony (Mandel-Zimt)
Sweet Berries (Erdbeer-Himbeer)

Digestif / Spirituosen

Preise in Euro

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	8
Bombay Bramble	4cl	8
Tanqueray Imported, London Dry Gin	4cl	10
Roku Gin	4cl	10
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
GinT infused with Morgentau made by Ronnefeldt & Ziegler	4cl	12

Gerne servieren wir Ihnen das passende Tonic Water von Fever Tree⁽¹⁰⁾ 0,2l 4



Preise in Euro

Rum

Bacardi	2cl	4
Captain Morgan	2cl	4
Havanna Club 3 Jahre	2cl	4
Havanna Club 7 Jahre	2cl	6
Ron Zacapa 23	2cl	10
Botucal Reserva Exclusiva	2cl	8

Grappa

Nonino Grappa Moscato	2cl	8
Nonino Grappa Chardonnay (Barrique)	2cl	9
Nonino Grappa Merlot	2cl	8
Nonino Grappa Prosecco (Barrique)	2cl	9

Obstbrände

Habel's Destellerie und Brennerei

Chocolat Cru-Liqueur	2cl	8,5
Kirsche	2cl	8,5
Haselnuss-Liqueur	2cl	9
Walnuss-Geist	2cl	9
Mirabelle	2cl	8,5
Alter Apfelbrand	2cl	9
Alte Pflaume	2cl	9,5
Williams	2cl	8,5
Aprikose	2cl	8,5
Obstler	2cl	7,5
Wald-Himbeergeist	2cl	8,5
Cassis	2cl	8,5

Lantenhammer Destillerie

Williams Liqueur	2cl	9,5
Waldhimbeer Liqueur	2cl	9,5
Heidelbeer Liqueur	2cl	9,5
Mirabellen Liqueur	2cl	9,5

Kaffee Liqueur	2cl	9
Sild Coffee & Toffee Liqueur	2cl	10

Cognac / Weinbrand / Brandy

Pâpidoux Calvados V.S.O.P	2cl	7
Carlos I	2cl	8
Remy Martin XO	2cl	15
Remy Martin V.S.O.P	2cl	9,5



Preise in Euro

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 10 Jahre	2cl	14
Ardbeg Islay Single Malt Scotch Whisky 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
UKO Sweet Kiss Karamell Vanille Likör	2cl	8,5
Belvedere Vodka	2cl	8
Grey Goose Vodka	2cl	8