

# 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

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

**Wassermelonen-Hugo** 0,2l 8,5  
Wassermelonensirup, Sekt(9), Limette, Minze

**Limoncello Spritz** 0,2l 8,5  
Sekt(9), Sodawasser, Limoncello,

**Gin Basil Smash** 0,1l 9,5  
Gin, Zuckersirup, Basilikum, Limettensaft

**Aperol meets Pink Grapefruit** 0,2l 9,5  
Sekt(9), Pink Grapefruit, Aperol(2),

**Pampelle Ruby Spritz** 0,2l 10  
Pampelle Ruby, Sodawasser, Sekt(9)

**Campari Spritz** 0,2l 8,5  
Sekt(9), Sodawasser, Campari(2),

## Die Klassiker

**Hugo** 0,2l 8,5  
Sekt(9), Sodawasser, Holunderblütensirup(6), Limette, Minze

**Aperol Spritz** 0,2l 8,5  
Sekt(9), Sodawasser, Aperol(2),

**Lillet(9) Wild Berry** 0,2l 8,5

**White Negroni** 0,1l 9,5  
Limoncello, Tanqueray Gin, Martini Extra Dry(9)

**Sarti Spritz** 0,2l 8,5  
Sarti (2), Sodawasser, Sekt(9)



## Die Originellen

<b>Elderflower Gin &amp; Tonic</b> Hendrick's Gin, Fever Tree Elderflower Tonic Water <sup>(10)</sup>	0,2l	9
<b>Jubi meets Ginger</b> Linie Aquavit, Limettensaft, Ginger Ale <sup>(2)</sup>	0,2l	8,5
<b>Granatapfel Mule</b> Vodka, Limettensaft, Ginger Beer <sup>(3)</sup> , Granatapfelkerne	0,2l	9
<b>Jägermeister Orange Tonic</b> Jägermeister Orange, Indian Dry Tonic Water <sup>(10)</sup>	0,2l	9

## Alkoholfreie Aperitifs

<b>Helga</b> Ginger Ale <sup>(2)</sup> , Sodawasser, Holunderblütensirup <sup>(6)</sup> , Limette, Minze	0,2l	8
<b>San Bitter Tonic</b> Alkoholfreier Bitter-Aperitif <sup>(2)</sup> , Fever Tree 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	9
<b>Tanqueray Gin 0,0%</b> Alkoholfreier Gin, Fever Tree Indian Tonic Water <sup>(10)</sup>	0,2l	9,5
<b>Laori Ruby N° 04</b> Alkoholfreier Aperitif mit Zitrusaromen, alkoholfreier Sekt <sup>(6)</sup> , Sodawasser	0,2l	9,5
<b>Undone No. 8 Die alkoholfreie Alternative zu Vermouth</b> Limettensaft, Schweppes Wildberry	0,2l	10



## Biere

Preise in Euro

Brinkhoffs Pils <sup>(1)</sup>	0,25l	3,6	0,5l	6
Hövels <sup>(1)</sup>	0,3l	3,9	0,5l	6,3
Alster <sup>(1,1,2,6)</sup>	0,25l	3,6	0,5l	6
Radler <sup>(1,1)</sup>	0,25l	3,6	0,5l	6
Krefelder <sup>(1,2,3,9)</sup>	0,25l	3,6	0,5l	6
Brinkhoffs alkoholfrei <sup>(1)</sup>	0,33l	3,6		
Schöffelhofer Weizen hell <sup>(1)</sup>			0,5l	5,6
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei <sup>(1)</sup>			0,5l	5,6
Schöffelhofer Maracuja	0,33l	4		
Schöffelhofer Granatapfel	0,33l	4		
Vitamalz <sup>(1)</sup>	0,33l	3,6		

## Alkoholfreie Getränke

Preise in Euro

<b>Mineralwasser</b>				
Apollinaris Selection	0,25l	3,3	0,75l	7
Apollinaris Vio	0,25l	3,3	0,75l	7
<b>Softgetränke</b>				
Coca Cola <sup>(2,3,9)</sup>	0,2l	3,5	0,5l	5,4
Coca Cola Light <sup>(2,3,7,9)</sup>	0,2l	3,5	0,5l	5,4
Coca Cola Zero <sup>(1,2,3,7,9,11)</sup>	0,2l	3,5		
Fanta <sup>(1,2,6)</sup>	0,2l	3,5	0,5l	5,4
Sprite <sup>(1)</sup>	0,2l	3,5	0,5l	5,4
Spezi <sup>(1,2,3,6,9)</sup>	0,2l	3,5	0,5l	5,4
Bitter Lemon <sup>(6,10)</sup>	0,2l	3,5		
Ginger Ale <sup>(2)</sup>	0,2l	3,5		
Tonic Water <sup>(10)</sup>	0,2l	3,5		
Granini Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33l	3,8		
<b>Säfte</b>				
Säfte von Niehoffs Vaihinger	0,2l	3,8	0,5l	6,2
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft <sup>(6)</sup> , Johannisbeersaft, Rhabarbersaft				
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich!	0,2l	3,6	0,5l	6



## Suppen

Preise in Euro

<b>Kalbsessenz</b> mit frischem Gartengemüse und Grießklößchen (d,e,i)	12
<b>Curry-Zitronengras-Schaumsuppe</b> (c,d,e,g)	9
<b>Geeistes Süppchen von der Gartengurke</b> (b,d,e) mit glasierten Nordseekrabben	12

## Vorspeisen

Preise in Euro

<b>Hauchdünnes Ceviche vom Hechtbarsch</b> mit lackiertem Pflücksalat und Knoblauchchips (a,b,d,l)	18
<b>Rinderfilet Tatar</b> mit Wildkräutersalat an Trüffelvinaigrette und Parmesan-Brioche (a,d,g,k,i)	22
<b>Burrata</b> mit frisch geröstetem Panzanella Salat (a,d,e,g,l)	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-Croûtons (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

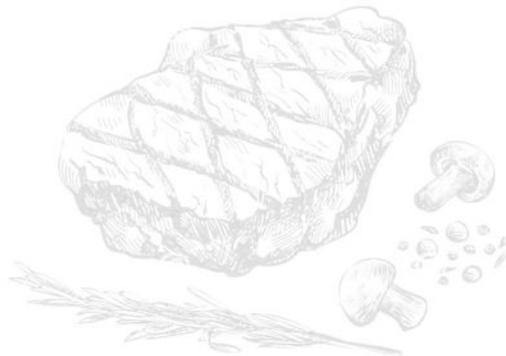
120

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.





VIELFALT GENIESSEN

## Fine Dining Experience

Mit FIVE CHEFS entsteht in Dortmund eine kulinarische Eventreihe, die Genuss auf ein neues Niveau hebt. Fünf der besten Köche der Stadt haben sich zusammengeschlossen, um gemeinsam außergewöhnliche Geschmackserlebnisse zu kreieren.

Das Konzept: Eine exklusive Reise durch die Welt des Fine Dining.

Von Mai bis Oktober lädt FIVE CHEFS zu einer einzigartigen Genussreise mit vier exklusiven Eventformaten ein.

**Gratiniertes Annabelle-Carpaccio**  
Trüffelemulsion | lackierter Wildkräutersalat

\*\*\*

**Cappuccino von Pastinake und Limette**  
geflämmte Rotgarnele

\*\*\*

**Confiertes Ibericobäckchen**  
an Schaum vom fermentierten Knoblauch | wilder Brokkoli | hausgemachte Tomaten-Gnocchini

\*\*\*

**Schwarzwälder Kirsch-Säckchen**

99€ inkl. Weinbegleitung  
(0,1 L pro Gang)



# Hauptgerichte

Preise in Euro

<b>Rinderfilet (200g)</b> mit Kräuterjus, buntem Frühlingsgemüse und Risolée kartoffeln (d,e,l)	48
<b>Roastbeef (200g)</b> mit Kräuterjus, buntem Frühlingsgemüse und Risolée kartoffeln (d,e,l)	36
<b>Knusprige Maispoularde</b> mit Peperonata und hausgemachten Kräuter-Knöpfele (a,d,e,g,i,k,l)	26
<b>Rosa Lammrücken</b> mit Ratatouille-Gemüse und knuspriger Polenta Schnitte (d,e,g,l)	28
<b>Original Wiener Schnitzel</b> mit kleinem Salat und Bratkartoffeln	32
<b>Jakobsmuscheln meets Garnele</b> mit sautierter Roter Bete und Zitronen-Risotto (a,b,d,e,g,i,l)	26
<b>Auf der Haut gebratenes Doradenfilet</b> mit Zoodles und Kräuter Cous Cous (b,c,d,e,g)	26
<b>Tomaten Gnocchi</b> mit glasierten Zuckerschoten und Chardonnay- Schaum (a,d,i)	20
<b>Linsenstrudel</b> mit flambierten Kirschtomaten (d)	18
Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat	4,5





## Dessert

Preise in Euro

<b>Dreierlei Sorbet</b> auf bunten Melonen (a,d,i)	12
<b>Mousse au Chocolat</b> mit frischen Beerenfrüchten (a,d,i)	10
<b>Süßer Snack</b> Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein (a,d,i,k)	5
<b>Käse-Auslese</b> mit frischen Trauben, Feigensenf und fermentierten Walnüssen (d,i)	14

## Kaffee- und Teespezialitäten

Preise in Euro

<b>Café - Espresso</b>	
Café Crème <sup>(g)</sup>	3,4
Espresso <sup>(g)</sup>	3,1
Doppelter Espresso <sup>(g)</sup>	4,6
Espresso Macchiato <sup>(g,d)</sup>	3,4
Espresso Martini <sup>(g)</sup>	9
<b>Kaffee mit aufgeschäumter Milch - auf Wunsch mit Hafer- oder Sojamilch<sup>(m)</sup></b>	
Milchkaffee <sup>(g,d)</sup>	4,5
Latte Macchiato <sup>(g,d)</sup>	4,5
Cappuccino <sup>(g,d)</sup>	3,9
<b>Weitere Heißgetränke</b>	
Kaffee Hag	3,2
Heiße Schokolade <sup>(g,d)</sup>	3,5



## Kaffee- und Teespezialitäten

Preise in Euro

### Glas Ronnefeldt Tee

3,6

#### 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	3,6
Ramazzotti	2cl	3,6
Jägermeister	2cl	3,6
Fernet Branca oder Fernet Menta	2cl	3,6
Bailey's <sup>(2,9)</sup>	2cl	3,6
Sambucca	2cl	3,6
Ouzo	2cl	3,6
Kohlenstoff <sup>(2)</sup>	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
Nordes Gin	4cl	12
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
Woodland Sauerland Dry Gin	4cl	12
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	4cl	13
Gerne servieren wir Ihnen das passende Tonic Water von Fever Tree <sup>(10)</sup>	0,2l	4



Preise in Euro

**Rum**

Bacardi	2cl	4
Captain Morgan	2cl	4
Havana Club 3 Jahre	2cl	4
Havana Club 7 Jahre	2cl	8
Ron Zacapa 23	2cl	14
Botucal Reserva Exclusiva	2cl	8
Sir Chill's Rum	2cl	15
Rest and Be Thankful Jamaica 7 years	2cl	15
El Pasador de Oro	2cl	17

**Grappa**

Nonino Grappa Moscato	2cl	8
Nonino Grappa Chardonnay (Barrique)	2cl	9
Nonino Grappa Merlot	2cl	8
Nonino Grappa Prosecco (Barrique)	2cl	9
Marzadro Chardonnay (Barrique)	2cl	15
Marzadro Gewürztraminer	2cl	15
Marzadro Amarone (Barrique)	2cl	15

**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



Preise in Euro

**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	18
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 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	3,6
Tequila Sierra	2cl	3,6
Absolut Vodka	2cl	4
Maltaser	2cl	3,6
Jubiläums Aquavit	2cl	3,6
Linie Aquavit	2cl	3,6
UKO Sweet Kiss Karamell Vanille Likör	2cl	8,5
Belvedere Vodka	2cl	9
Grey Goose Vodka	2cl	9