

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

Aperol meets Cranberry

Aperol⁽²⁾, Cranberrysaft, Sekt^(g),

0,2l 8,5

Whiskey Ginger

Whiskey, Limette, Ginger Ale⁽²⁾

0,2l 8,5

Limoncello Spritz

Sekt^(g), Sodawasser, Limoncello

0,2l 8,5

Gin Basil Smash

Gin, Zuckersirup, Basilikum, Zitronensaft

0,1l 9,5

Kirsch Spritz

Kirschlikör, Zitronensaft, Sodawasser, Sekt^(g)

0,2l 9

Pampelle Ruby Spritz

Pampelle Ruby, Sodawasser, Sekt^(g)

0,2l 10

Die Klassiker

Hugo

Sekt^(g), Sodawasser, Holunderblütensirup⁽⁶⁾, Limette, Minze

0,2l 8,5

Aperol Spritz

Sekt^(g), Sodawasser, Aperol⁽²⁾,

0,2l 8,5

Lillet^(g) Wild Berry

0,2l 8,5

Sarti Spritz

Sarti⁽²⁾, Sodawasser, Sekt^(g)

0,2l 8,5



Die Originellen

Beeren Mule Vodka, Limettensaft, Ginger Beer ⁽³⁾ , Beeren-Mix	0,2l	9,5
Jägermeister Orange Tonic Jägermeister Orange, Fever Tree Dry Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2l	9
Aperol meets Pink Grapefruit Sekt ⁽⁹⁾ , Pink Grapefruit, Aperol ⁽²⁾ ,	0,2l	9,5
White Negroni Limoncello, Tanqueray Gin, Martini Extra Dry ⁽⁹⁾	0,1l	9,5

Alkoholfreie Aperitifs

Helga Ginger Ale ⁽²⁾ , Sodawasser, Holunderblütensirup ⁽⁶⁾ , Limette, Minze	0,2l	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	9
Tanqueray Gin 0,0% Alkoholfreier Gin, Fever Tree Indian Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2l	9,5
Laori Ruby N° 04 Alkoholfreier Aperitif mit Zitrusaromen, alkoholfreier Sekt ⁽⁹⁾ , Sodawasser	0,2l	9,5



Biere

Preise in Euro

Brinkhoffs Pils ⁽ⁱ⁾	0,25l	3,7	0,5l	6
Hövels ⁽ⁱ⁾	0,3l	3,9	0,5l	6,3
Alster ^(i,1,2,6)	0,25l	3,7	0,5l	6
Radler ^(i,1)	0,25l	3,7	0,5l	6
Krefelder ^(i,2,3,9)	0,25l	3,7	0,5l	6
Brinkhoffs alkoholfrei ⁽ⁱ⁾	0,33l	3,7		
Schöffelhofer Weizen hell ⁽ⁱ⁾			0,5l	5,6
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei ⁽ⁱ⁾			0,5l	5,6
Schöffelhofer Maracuja	0,33l	4		
Schöffelhofer Granatapfel	0,33l	4		
Vitamalz ⁽ⁱ⁾	0,33l	3,6		

Alkoholfreie Getränke

Preise in Euro

Mineralwasser

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

Softgetränke

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

Säfte

Säfte von Niehoffs Vaihinger	0,2l	3,9	0,4l	6,3
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft ⁽⁶⁾ , Johannisbeersaft, Rhabarbersaft				
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich!	0,2l	3,7	0,4l	6,1



VIelfalt Genießen

Elephant Bay

Ice Tea Pomegrante	0,33l	3,9
Ice Tea Peach	0,33l	3,9
Lemonade Lime Mint	0,33l	3,9
Lemonade Lemon	0,33l	3,9
Lemonade Cassis	0,33l	3,9



VIelfalt Genießen

Suppen

Preise in Euro

Kürbis-Cappuccino

mit gerösteten Kernen und steierischem Öl (d,e,i)



12

Bouillabaisse

mit knusprigem Brotchips und Knoblauch-Creme (b,c,d,e,g)

14

Cremesuppe vom Pfifferling



10

Vorspeisen

Preise in Euro

Pulpo knusprig gebraten

mit Kürbis Mousseline und Hokaido chips (a,b,c,d,i,l)

24

Wachtel Dreierlei

mit Beluga-Linsen-Salat (a,d,g,k,i)

22

Ziegenfrischkäse Wan-Tan

mit Portweifeigen und gerösteten Sonnenblumenkernen (a,d,e,g,i,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	3	Hähnchenbruststreifen (d)	7
Geröstete Nüsse und Kerne	2,5	Knusprige Fischfilets (a,b,d,i)	7
Schafskäse oder Mozzarella	2,5	Geräucherter Lachs (b)	8
Thunfisch	3,5	Thunfisch Vegan	4
Schinken-Käseröllchen (d)	3	Rinderfiletstreifen (d)	12
Avocado-Spalten	4	Riesengarnelen (d,c)	12
Gehobelter Parmesan	3,5	Gebratene Pilze (d)	7

Wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings oder unseren Bio-Essigen

Honig-Senf-Dressing (a,d,l)	Himbeervinaigrette (l)	Joghurt-Dressing (d)
Balsamico-Dressing (d,l)	Kräutervinaigrette (l)	Coctail-Dressing (d)



VIelfalt Genießen

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

Hauptgerichte

Preise in Euro

Rinderfilet 150g mit Kräuterjus, buntem Pfannengemüse und Farmer-Kartoffeln (d,e,l)	36
Roastbeef 150g mit Kräuterjus, buntem Pfannengemüse und Farmer-Kartoffeln (d,e,l)	28
Auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust mit wildem Broccoli und Waldpilzrisotto (a,d,e,g,i,k,l)	26
Rosa Lammrücken mit Artischockengemüse-Gemüse und Parmesan-Krapfen (d,e,g,l)	36
Original Wiener Schnitzel mit gebackenen Kartoffelspitzen und buntem Pflücksalat (d,e,g,l)	32
Steinbutt-Filet mit Grapefruit-Fenchel und Pariser Kartoffeln (a,b,d,e,g,i,l)	36
Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Kürbis Ragout und Bulgur (b,c,d,e,g)	29
Waldpilz-Knödel mit glasiertem Spitzkohl und gehobelem Parmesan (a,d,i)	18
Knuspriger Blumenkohl mit Erbsen-Minz-Püree und spicy Quinoa (d)	18
Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat	4,5





VIelfalt GENIESSen

Vier Köstlichkeiten

Ziegenfrischkäse Wan-Tan

mit Portweinfeigen und gerösteten Sonnenblumenkernen (a,d,e,g,i,l)



Kalbsessenz

mit Trüffelklößchen (d,e,i,)

Saltimbocca vom der Maisähnchenbrust

Gelbrübenstroh | Cilena-Creme

Vanille-Financier

geeister Pfirsich | Himbeeren Zweierlei

59€ p.p.



Dessert

	Preise in Euro
Hausgemachter Apfelstrudel mit weißem Schokoladeneis (a,d,i)	12
Creme Brûlée von echter Bourbon-Vanille mit Himbeersorbet (a,d,i)	12
Birnen-Zweierlei mit knuspriger Zartbitterschokolade (a,d,i)	12
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)	3,5
Espresso ^(g)	3,2
Doppelter Espresso ^(g)	4,7
Espresso Macchiato ^(g,d)	3,5
Espresso Martini ^(g)	9,5
Kaffee mit aufgeschäumter Milch - auf Wunsch mit Hafer- oder Sojamilch^(m)	
Milchkaffee ^(g,d)	4,6
Latte Macchiato ^(g,d)	4,6
Cappuccino ^(g,d)	4
Weitere Heißgetränke	
Kaffee Hag	3,5
Heiße Schokolade ^(g,d)	3,7



VIelfalt GENIESSen

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 ^(2,9)	2cl	3,6
Sambucca	2cl	3,6
Ouzo	2cl	3,6
Kohlenstoff ⁽²⁾	2cl	4,5

Gin

Bombay Sapphire	4cl	8
Bombay Bramble	4cl	8
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 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⁽¹⁰⁾

0,2l 4



VIelfalt Geniessen

Preise in Euro

Rum

Bacardi	2cl	4
Captain Morgan	2cl	4
Havanna Club 3 Jahre	2cl	4
Havanna 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

Grappa

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

Obstbrände

Habbel'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



VIelfalt GENIESSen

Preise in Euro

Lantenhammer Destillerie

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 Whisky 10 Jahre	2cl	14
Ardbeg Islay Single Malt Scotch Whisky 10 Jahre	2cl	13
Glen Moray Single Malt Scotch Whisky Elgin Classic	2cl	9
Tamnavulin Speyside Single Malt Scotch Whisky Double Cask	2cl	13
Octomore Islay Single Malt Scotch Whisky Limited Edition 42.000 Bottles	2cl	19

Sonstige Spirituosen

Korn	2cl	3,6
Tequila Sierra	2cl	3,6
Absolut Vodka	2cl	4
Malteser	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