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

43 Likör meets Cranberry 0,2l 8,5
Likör 43, Cranberrysaft, Orangensaft, Sekt(g),

Whiskey Ginger 0,2l 8,5
Whiskey, Limette, Ginger Ale(2)

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

Gin Basil Smash 0,1l 9,5
Gin, Zuckersirup, Basilikum, Zitronensaft

Kirsch Spritz 0,2l 9
Kirschlikör, Zitronensaft, Sodawasser, Sekt(g)

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

Averna Sour 0,1l 9
Averna, Zuckersirup, Zitronensaft

Die Klassiker

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

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

Lillet(g) Wild Berry 0,2l 8,5

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

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(g), Pink Grapefruit, Aperol(2),	0,2l	9,5
White Negroni Limoncello, Tanqueray Gin, Martini Extra Dry(g)	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
Laøri Ruby N° 04 Alkoholfreier Aperitif mit Zitrusaromen, alkoholfreier Sekt(g), 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		
Schöfferhofer Weizen hell(i)			0,5l	5,6
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei			0,5l	5,6
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 Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft (6), Johannisbeersaft, Rhabarbersaft	0,2l	3,9	0,4l	6,3
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich!	0,2l	3,7	0,4l	6,1

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

Suppen

Preise in Euro

Kürbis-Cappuccino 12
mit gerösteten Kernen und steierischem Öl (d,e,i,)

Bouillabaisse 14
mit knusprigem Brotchips und Knoblauch-Creme (b,c,d,e,g)

Cremesuppe von Waldpilzen 10

Vorspeisen

Preise in Euro

Geräucherter Aal 26
mit grünem Apfel und Kartoffel-Nussbutter-Creme (a,b,c,d,i,l)

Wachtel Dreierlei 22
mit Beluga-Linsen-Salat (a,d,g,k,i)

Ziegenfrischkäse Wan-Tan 17
mit Portweinfeigen und gerösteten Sonnenblumenkernen (a,d,e,g,i,l)

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)

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.



Hauptgerichte

Preise in Euro

Rinderfilet 150g 36
mit Kräuterjus, Pfannengemüse und Anna-Kartoffel (d,e,l)

Roastbeef 150g 28
mit Kräuterjus, Pfannengemüse und Anna-Kartoffeln (d,e,l)

Brust und Keule von der Gans 42
mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl, Serviettenknödel und Bratapfel (a,d,e,g,i,k,l)

Hirschrücken unter Nusskruste 34
mit glasierten Rosenkohlblättern und der wohl längsten Schupfnudel der Welt (d,e,g,l)

Hausgemachter Grünkohl 20
mit Röstkartoffeln, Kassler und westfälischen Mettenden (d,e,g,l)

Steinbutt-Filet 36
mit Apfel-Kohlrabi und Pariser Kartoffeln (a,b,d,e,g,i,l)

Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch 29
mit Kürbis Ragout und Bulgur (b,c,d,e,g)

Waldpilz-Knödel VEGETARISCH 18
mit glasiertem Spitzkohl und gehobeltem Parmesan (a,d,i)

Knuspriger Blumenkohl VEGETARISCH 18
mit Erbsen-Minz-Püree und spicy Quinoa (d)

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat 4,5

Vier Köstlichkeiten

VEGETARISCH

Ziegenfrischkäse Wan-Tan
mit Portweinfeigen und gerösteten Sonnenblumenkernen (a,d,e,g,i,l)

***

Geflügelessenz
mit Trüffelklößchen (d,e,i)

***

Rinderfilet-Tournedo
Glasierte Gelbrüben | Cilena-Creme

***

Birnen-Zweierlei
mit knuspriger Zartbitterschokolade (a,d,i)

59€ p.p.

Dessert

Preise in Euro

Hausgemachter Apfelstrudel 12
mit weißem Schokoladeneis (a,d,i)

Creme Brûleé von echter Bourbon-Vanille 12
mit Himbeersorbet (a,d,i)

Birnen-Zweierlei 12
mit knuspriger Zartbitterschokolade (a,d,i)

Süßer Snack 5
Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein (a,d,i,k)

Käse-Auslese 14
mit frischen Trauben, Feigensenf und fermentierten Walnüssen (d,i)

Kaffee- und Teespezialitäten

Preise in Euro

Café - Espresso

Café Créme(9)	3,5
Espresso(9)	3,2
Doppelter Espresso(9)	4,7
Espresso Macchiato(9,d)	3,5
Espresso Martini(9)	9,5
Baileys Coffee	9,5

Kaffee mit aufgeschäumter Milch - auf Wunsch mit Hafer- oder Sojamilch(m)

Milchkaffee(9,d)	4,6
Latte Macchiato(9,d)	4,6
Cappuccino(9,d)	4

Weitere Heißgetränke

Kaffee Hag	3,5
Heiße Schokolade(9,d)	3,7

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
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

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

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 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
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