

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

Hausaperitif

ständig wechselndes Angebot

Hugo

Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze

0,2l 7

Aperol Spritz

Prosecco, Sodawasser, Aperol

0,2l 7

Helga



Ginger Ale, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze

0,2l 6,5

Maracuja Spritz

Aperol, Maracujasaft, Prosecco

0,2l 7

Lillet Wild Berry

0,2l 7

Sekt mit Walderdbeerlikör

0,1l 6,5

Apfel Quitten-Secco



0,1l 7

Jubi meets Ginger

Jubiläumsaquavit, Limettensaft, Ginger Ale

0,2l 8,5

Moscow Mule

Absolut Vodka, Limettensaft, Ginger Beer

0,2l 9

Portwein Tonic

Sandeman Fine White Porto, Indian Dry Tonic Water

0,2l 8

Negroni

Campari, Tanqueray Gin, Martini Rosso

0,1l 9



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
Schinken-Käseröllchen (d)	2	Rinderfiletstreifen (d)	9
Avocado-Spalten	2	Riesengarnelen (d,c)	9
Gehobelter Parmesan	3	gebratene Pilze (d)	3

Wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings:

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



Suppen

Preise in Euro

Samtsuppe vom Muskatkürbis
mit hausgemachtem Kürbis-Focaccia (a,d,e,f,i,l)



9

Essenz vom Ochsenchwanz
mit gebackener Praline (a,d,e,f,i,l)

9

Vorspeisen

Preise in Euro

Hausgebeizter Lachs
mit Avocado, Wasabi-Rauke und Kartoffel-Popcorn (a,b,d,i,l)

16

Sülze von der Hafermast-Gans
mit Blaukraut-Chutney und Mini-Nussbutterknödel (a,d,e,i,l)

16

Ziegenfrischkäse von der Hofkäserei Sondermann
mit karamellisiertem Radiccio und salzigen Walnüssen (d,i,l)



16



Das Besondere...

Preise in Euro

Chateau Briand

85

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) an Kräuter-Jus mit Fleur de Sel Kartoffeln und kleinem gemischten Salat (d,e,l)	39
Roastbeef vom Highland-Rind mit Kräuter-Jus, Fleur de Sel Kartoffeln und kleinem gemischten Salat (d)	29
Brust und Keule von der Gans mit Bratapfel, frischem Apfelrotkohl und hausgemachten Serviettenknödeln	32
Rosa gebratener Hirschrücken an Apfel-Jus mit Sesam-Rosenkohl und Erdapfelpüree	29
Duett von Kassler und Dortmunder Mettenden mit Grünkohl und Röstkartoffeln	17
Doraden Filet mit Zeller-Creme und violetten Kartoffelchips (a,b,d,i,l)	26
Steinbutt Filet unter Kartoffelschuppen mit Kürbis-Risotto	38
Hausgemachte Kürbis-Lasagne mit Comté Käse gratiniert (a,d,i,l)	16
 Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat	4



Dessert

Preise in Euro

Zwetschgenstrudel

mit Tonkabohnen-Eis (a,d,i)

8

Gebrannte Vanille-Creme

mit Sorbet von der Saftorange

9

Süßer Snack zum Kaffee

Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein (a,d,i)

4

Kaffee- und Teespezialitäten

Preise in Euro

Café - Espresso

Café Crème

2,9

Espresso

2,5

Doppelter Espresso

3,9

Espresso Macchiato

2,7

Kaffee mit aufgeschäumter Milch- auf Wunsch mit Hafermilch oder Sojamilch

Milchkaffee

3,9

Latte Macchiato

3,7

Cappuccino

3,5

Weitere Heißgetränke

Kaffee Hag

2,6

Heiße Schokolade

2,7

Heiße Zitrone

2,5

Glas Keo Tee

Schwarzer Tee

Kräuter Tee

Früchte Tee

Darjeeling (zart blumig)

Kamille (bekömmlich)

Orancuja

Assam (vollmundig)

Pfefferminze (wohltuend)

Paradies Mischung

Friesen (ostfriesischer Art)

Insel der Sinne (mit Ingwer)

Sanddorn Cranberry

Earl Grey (Bergamotte-Aroma)

Grüner Tee

Rooibos Vanille

3



Digestif / Spirituosen

Preise in Euro

Kräuter/Liköre

Averna	2cl	3
Ramazotti	2cl	3
Jägermeister	2cl	3
Fernet Branca	2cl	3,5
Fernet Menta	2cl	3,5
Bailey's	2cl	3
Sambucca	2cl	3
Ouzo	2cl	3
Kohlenstoff	2cl	4,5

Gin

Gordons Dry Gin	4cl	5,5
Bombay Sapphire	4cl	6,5
Tanqueray Imported, London Dry Gin	4cl	8,5
Mare, Mediterranean Gin	4cl	11,5
Mermaid Pink Gin	4cl	12,5
The Illusionist Dry Gin	4cl	11
Sir Chill's Black Edition	4cl	12,5
Sir Chill's Gin	4cl	12,5
Sir Chill's Gin 0,0%	4cl	10

Gerne servieren wir Ihnen das passende Tonic Water von Fever Tree 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	6
Nonino Grappa Chardonnay (Barrique)	2cl	7
Nonino Grappa Merlot	2cl	6
Nonino Grappa Prosecco	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

Cognac/ Weinbrand/Brandy

Calvados	2cl	6
Carlos Primeros	2cl	6,9
Hennessy x.o	2cl	13
Remy Martin V.S.O.P	2cl	7,9

Whiskey

Ballantines	4cl	6
Jim Beam	4cl	6
Johnny Walker Red Label	4cl	6
Jack Daniels	4cl	7
Glenlivet Singel Malt Scotch Whisky French Oak Reserve 15 Jahre	2cl	16
Laphroaig Islay Single Malt Scotch Whisky 10 Jahre	2cl	13


Sonstige Spirituosen

Korn	2cl	2,1
Tequila Sierra	2cl	2,8
Absolut Vodka	2cl	3,5
Malteser	2cl	3
Jubiläums Aquavit	2cl	3,5
Linie Aquavit	2cl	3



Cocktails

Preise in Euro

Ipanema		7,5
Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker, Limette		
Caipirinha		8,5
Pitu, Rohrzucker, Limette		
Mojito		8,5
Bacardi, Rohrzucker, Minze		
Tequila Sunrise		8,5
Tequila, Grenadine, Orangensaft		



Biere

Preise in Euro

Brinkhoffs Pils	0,25l	3,1	0,5l	5,5
Hövels	0,3l	3,4	0,5l	5,4
Alster	0,25l	2,9	0,5l	5,3
Radler	0,25l	2,9	0,5l	5,3
Krefelder	0,25l	2,9	0,5l	5,3
Brinkhoffs alkoholfrei	0,33l	3,1		
Schöffelhofer Weizen hell			0,5l	5,3
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei			0,5l	5,3
Vitalmalz	0,33l	3		

Alkoholfreie Getränke

Preise in Euro

Mineralwasser

Apollinaris Selection	0,25l	2,7	0,75l	6,5
Apollinaris Vio	0,25l	2,7	0,75l	6,5

Softgetränke

Coca Cola	0,2l	3	0,5l	5
Coca Cola Light	0,2l	3	0,5l	5
Coca Cola Zero	0,2l	3		
Fanta	0,2l	3	0,5l	5,
Sprite	0,2l	3	0,5l	5
Spezi	0,2l	3	0,5l	5
Bitter Lemon	0,2l	3		
Ginger Ale	0,2l	3		
Tonic Water	0,2l	3		

Säfte

Säfte von Niehoffs Vaihinger	0,2l	3, 5	0,5l	6
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Cranberrysaft, Rhabarbersaft				
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich!	0,2l	3,4	0,5l	5,9