

Herzlich willkommen im Lennhof....

wir wünschen Ihnen einen herrlich kulinarischen Genuss!

Vorspeisen

Preise in Euro



*Cremesuppe vom Butternut-Kürbis
mit Strammen Max vom Kürbisbrot*

9

*Essenz von Mittelmeerfischen mit buntem Gartengemüse
und knusprigen Brotchips mit Knoblauch-Creme*

12

*Ziegenfrischkäse-Medaillon vom Hof Sondermann
mit flambierten Nacktpfirsichspalten und Bourbon-Pfeffer*

12



Gebackenes Kartoffel-Carpaccio mit lackiertem Rucola und Trüffel-Emulsion

12

Gebeizte Jakobsmuscheln mit süß-saurem Chicorée und 300 Grad Kürbis

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 gebratene Drillinge*

(Serviert für 2 Personen oder wer es alleine schafft)

Bitte beachten Sie, dass hier eine längere Zubereitungszeit benötigt wird.

Hauptgerichte

Preise in Euro

*Rinderfiletstreifen mit Strauchtomatenreduktion
und hausgemachten Bandnudeln*

29

*Rumpsteak "Strindberg" (200g) vom 2019 prämiertem Sashi Rind,
mit karamellisiertem Wurzelgemüse und knusprigen Rosmarinkartoffeln*

35

Hauptgerichte

Preise in Euro

Filetsteak (200g) vom Simmentaler Rind mit
karamellisiertem Wurzelgemüse und knusprigen Rosmarinkartoffeln 36

Dreierlei vom Mangalitza Schweinefilet im Pilz-Wald
mit gebranntem Broccoli und Kartoffelpüree 26

Knusprige Maishähnchenbrust mit
karamellisiertem Wurzelgemüse und Curry-Polenta-Schnitte 19

Zweierlei vom Wiesen-Lamm mit Bohnen-Potpourri und
hausgemachten Gnocchi 28

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet mit Feigen- Senfschaum,
Zahnradern von der Gartengurke und Kartoffelpüree 19

Gebratenes Seeteufelfilet mit Zuckerschotengemüse
und Erdapfel-Risotto 36



Hausgemachte Basilikum-Gnocchi mit weißem Tomatenschaum
und glasiertem grünen Spargel 16

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat 4

Dessert

Preise in Euro

Champagner-Rahmeis auf vergoldeter Götterspeise
von der Holunderblüte 9

Warmes Schokoküchlein
oder 3
Knuspriges Mandelküchlein

Diesen Ausdruck dürfen Sie gerne mit nach Hause nehmen, andernfalls wird dieses Blatt entsorgt.

So möchten wir Ihnen zu jeder Zeit ein sicheres Gefühl geben.

Sie können uns vertrauen, dass wir zu jeder Zeit hygienisch einwandfrei arbeiten. Lehnen Sie sich

zurück und genießen Sie Ihren Aufenthalt.

Ihre Familie Karpati mit dem Lennhof-Team

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:

<i>Gekochtes Bio Ei</i>	<i>2</i>	<i>Folienkartoffeln mit Kräuterquark</i>	<i>4</i>
<i>Bio Spiegelei</i>	<i>2</i>	<i>Bratkartoffeln mit Zwiebel und Speck</i>	<i>4</i>
<i>Kräuter-Croutons</i>	<i>1</i>	<i>Rösti mit Kräuterquark</i>	<i>4</i>
<i>Oliven</i>	<i>1</i>	<i>Putenbruststreifen</i>	<i>6</i>
<i>Geröstete Nüsse und Kerne</i>	<i>2</i>	<i>Knusprige Fischfilets</i>	<i>6</i>
<i>Schafskäse oder Mozzarella</i>	<i>2</i>	<i>Geräucherter Lachs</i>	<i>6</i>
<i>Schinken-Käseröllchen</i>	<i>2</i>	<i>Rinderfiletstreifen</i>	<i>9</i>
<i>Avocado-Spalten</i>	<i>2</i>	<i>Riesengarnelen</i>	<i>9</i>
<i>Gehobelter Parmesan</i>	<i>3</i>	<i>gebratene Pilze</i>	<i>3</i>

Wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings:

Honig-Senf-Dressing

Joghurt-Dressing

Kräutervinaigrette

Balsamico-Dressing

Gourmetmenü



*Carpaccio von der Ochsenherztomate
mit Büffelmozzarella und gelbem Tomateneis*

*Schaumsuppe vom Granny-Smith und Madras-Curry
mit knuspriger Rotgarnele*

Cannelloni vom flambierten Pfifferling

Sorbet von der Hohlbeere mit Rosmarin-Rauch

*Geschmorte Irische Semmerolle
mit glasierten Möhrenblumen
und Kartoffelcreme*

Dreierlei von der heimischen Zwetschge

3 Gerichte 45 €

4 Gerichte 55 €

5 Gerichte 63 €

6 Gerichte 75 €

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Menü die begleitenden Weine.

3 Weine 15 €

4 Weine 20 €

5 Weine 25 €