

Herzlich Willkommen im Lenz Restaurant

Zu Beginn, zwischendurch oder später...

	<u>0.1 l</u>
Prosecco Spumante – Minetto Vivo	4.5
Crémant Rosé – Gratien & Meyer	7.9
Champagner – Alfred Gratien	11.5
	<u>0.2 l</u>
Lillet Wild Berry	8.5
Aperol Sprizz	8.5
„Hugo“ Holunder	8.5
	<u>5 cl</u>
Sherry (Fino / Medium / Golden)	4.5
Martini (Dry / Bianco / Rosso)	4.5
	<u>4 cl</u>
Gin / Fever Tree Tonic	
Bombay Sapphire	9.5
Tanqueray No. Ten	12.5
Hendrick's	12.5

Spargel

„vom Spargelhof Bolhuis aus Tangstedt“

Stangenspargel 500g Rohgewicht / zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln		18.5
...Holsteiner Katenschinken (Hof Basedahl)		9.5
...Parma Schinken		9.5
...kross gebratenes Fjord-Forellenfilet		17.5
...Wiener Schnitzel		14.5
...Kalbsrücken 150g	Peters Farm	17.5
...Rinderfilet 150g	Neuseeland	22.5
...Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	extra	3.5

Weinempfehlung zum Spargel...

2017 Sauvignon Blanc, trocken

0.75l 27.5 €

0.2l 7.6 €




Weingut Lorenz, Nahe

Zitrusbetonte gelb- und grünfrüchtige Aromen. Angenehmes Säurespiel,

der perfekte Begleiter für Tangstedter Spargel

Frühling 2019


Vorspeise

	€
 Gurkensalat / Rahm / Dill	5.5
 Frühlingssalat / Knusperschüssel / Pinienkerne alter Balsamico	7.5
 Spargelsalat / Frischkäse / Ei	11.5
Warmes Spargelragout / gehobelter Parmesan	Vorspeise 13.5
Parma Schinken / Kerbel	Hauptgang 19.5
Ziegenkäse / Riesengarnelen / Pinienkernmarinade	15.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola gehobelter Trüffel	15.5
Ceviche vom Thunfisch / Paprika / Passionsfrucht Chili	15.5
Beeftatar / Kräuter-Seitling / Bärlauch Kartoffelbrot	15.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet	Vorspeise 15.5
Parma-Schinken / Oliven / mariniertes Parmesan	Hauptgang 21.5

Suppe

Kartoffelsuppe / Speck / Croûtons	6.5
Bärlauchcreme / Orangen-Chili-Tomate	8.5
 Spargelcreme / Kerbel	8.5
/ Flusskrebse	9.5
/ Katenschinken	9.5

(alle Suppen sind auch als kleine Portion bestellbar)

 Vegetarische Speisen – sprechen Sie uns gern auf weitere Möglichkeiten an
*Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern

Wasser

Nordseescholle „Finkenwerder Art / Speck / Petersilie Bratkartoffeln	19.5
Rotbarschfilet / Karotten / Sellerie / Maultaschen	21.5
Fjord-Forellenfilet / weißes Spargelrisotto / Minze	25.5
Thunfisch „rare“ / Kohlrabi / Radieschen Kartoffel-Bärlauchpüree	28.5

Am Tisch filetiert / tranchiert

für 1 Person

Loup de Mer

(Wolfsbarsch)

Mandelkruste / gemischte
Blattsalate / zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln

24.5

für 2 Personen


Tomahawk Steak

(Pommersches Weidenrind)

gebratene Pilze
Sauce Béarnaise
getrüffelten Parmesan Pommes

pro 100 g 8.5

Vegetarisch

 Maultaschen / Spinat / Sellerie / Karotten Bärlauchbutter	17.5
 „Spring Bowl“ / Couscous / Spargel / Erbsen Chilnuts / Radieschen	17.5
 Weißes Spargelrisotto / Minze / Parmesan	19.5

Klassiker

Grüzwurst / Rosinen / Apfelkompott Kartoffelstampf		11.5
Duvenstedter Labskaus / rote Bete / Spiegelei Rollmops	klein groß	13.5 18.5
Filetspitzen/ Cognacrahm / Pilze / Butternudeln		24.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / Rotweinjus Pilze / Kartoffelpüree		25.5
Wiener Schnitzel / Gurkensalat / Bratkartoffeln	klein groß	17.5 22.5
Wiener Schnitzel <i>Deluxe</i> / Gurkensalat Trüffel-Pommes / Trüffelmayo		29.5

Land

Kalbsleber / Apfelkompott / Thymianjus geröstete Zwiebeln / Kartoffelstampf		22.5
„Salty Porky Bowl“ / Ibericoschwein / Erbsen Chilinuts / Couscous		24.5
Kalbsrücken / geschmorter Spargel / Kräutervinaigrette Kartoffelstampf		26.5

Verschenken Sie doch einen Gutschein...

...zum Geburtstag, Kochkurs oder einfach so!

Wir gestalten Ihren Gutschein individuell.

Steaks

(vom Lavasteingrill)

**Bohnen / Steaksauce LENZ
Sour-Cream / Röstkartoffeln**

Rumpsteak	Neuseeland	200 g	24.5
		300 g	31.5
		400 g	38.5
Rib Eye Steak	Neuseeland	200 g	24.5
		300 g	31.5
		400 g	38.5
Rinderfilet	Neuseeland	200 g	32.5
		300 g	41.0
		400 g	49.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare)			26.5
Parmesan / Trüffel / Rucola			

Extras

	Riesengarnele (8/12 Seawater)	Stk.	3.5
	getrübelt Parmesan Pommes	Port.	7.5
	Süßkartoffel Pommes	Port.	3.5
	gebratene Pilze	Port.	4.5
	kleiner Frühlingsalat	Port.	3.5
	Steaksauce LENZ	Port.	2.5
	Trüffel-Mayonnaise	Port.	4.5

Dessert

Duvenstedter Rote Grütze / Vanilleeis	7.5
Quarkmousse / Brownie / salted Caramel	8.5
Bananenparfait / Schokolade / Erdnuss	8.5
Rhabarbertarte / Baiser / Waldmeister	8.5
Creme-Bruleé / Mango (Schaum, Ragout, Sorbet)	9.5
Dessert-Variation klein	9.5
Dessert-Variation LENZ	13.5

Unsere Eissorten und Sorbets

*entstehen in kreativer Zusammenarbeit
mit dem „Duvenstedter Eiscafé“.*

Alle Sorten werden in Handarbeit und mit Sorgfalt hergestellt.

Eissorten:

Vanille / Schokolade / LENZ-Brownie	Kugel	2.0
Weiß-Schokolade / Waldmeister / Erdbeere		
Salted Caramel / Kinderschokolade		

Sorbet:

Mango / Limone / Rhabarber	Kugel	3.0
----------------------------	-------	-----

Vanilleeis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen		5.5
--	--	-----

Käse

Unser Käse kommt aus einer privaten Bio-Käserei

„Hof Backensholz“

Backensholz ist ein Ort zwischen Husum und Schleswig.

*In der Käsewelt steht Backensholz für Käsespezialitäten
aus Norddeutschland.*

Feigensenf / Tomatenmarmelade / Gurkenmarmelade

Kleine Käseauswahl

13.5

Große Käseauswahl

17.5

Unsere Partner

