

Aufläufe - Pfannengerichte

Kartoffel-Spinatauflauf  **10,50**
mit Béchamelsauce¹⁵ und Käse¹ überbacken

Auberginen-Hackfleischauflauf **11,50**
mit Schafskäse, Sauce Bolognese, Basmatireis und Zwiebeln, mit Käse¹ überbacken, dazu hausgebackenes Brot

Zucchini-Hackfleischauflauf **11,50**
mit Schafskäse, Sauce Bolognese, Basmatireis und Zwiebeln, mit Käse¹ überbacken, dazu hausgeb. Brot

Auflauf "Lanzelot" **12,50**
mit Hähnchenbruststreifen, Spinat, frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce¹⁵, mit Chilisauce überbacken, dazu hausgebackenes Brot

Schupfnudel-Pfanne **12,90**
Schupfnudeln mit Hähnchenbruststreifen und einem Gemüse-Mix, Rosmarin und Honig, dazu Kräuterquark

Pilzpfanne  **11,50**
Frische Champignons, Zwiebeln, Mais und frische Kräuter, mit Sauce Béchamel¹⁵ und Käse¹ überbacken, dazu hausgebackenes Brot

Bunte Tafelrunde  **10,90**
Gemüsepfanne mit Aubergine, Zucchini, Tomate, Champignons, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern, mit Käse¹ überbacken, dazu hausgeb. Brot

Fisch

Zanderfilet **17,90**
mit Dill-Sahnesauce¹⁵, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln

Gegrilltes Lachsfilet **18,50**
mit Blattspinat, Weinschaum-Sahnesauce¹⁵ und Bandnudeln

Gambas **19,90**
in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch, frischen Kräutern und einem Hauch Chili, dazu hausgebackenes Brot und Salat

Teigfladen (in manchen Provinzen auch Pizza genannt)

Escapade **9,90**
mit Tomatensauce, Käse¹, Kochschinken^{2,5,14}, Mais und Ananas

Camelot **9,90**
mit Tomatensauce, Käse¹, Salami und milden Peperoni

Morgan le Fay  **11,50**
mit Tomatensauce, Käse¹, Rucola, Feigen, Honig, Balsamicocrema und Ziegenfrischkäse

Lanzelot **12,50**
mit Tomatensauce, Käse¹, Kochschinken^{2,5,14}, Salami^{1,2,5,14}, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Oliven¹¹ und milden Peperoni

Avalon **12,00**
mit Tomatensauce, Käse¹, Tomatenwürfeln, geräuchertem Schinken^{2,5}, Parmesanhobeln und Rucola

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln **4,90**
mit Tomaten- oder Hackfleischsauce

Pizza **4,90**
mit Salami^{1,2,5,14} oder Schinken^{2,5,14} sowie Champignons oder Mais

Erdapfel  **4,90**
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und buntem Gemüse

Kleines Putenschnitzel **6,90**
paniert, mit Kroketten oder Pommes frites und Ketchup

Kindergetränk 0,2 l **2,20**
alle Sinalco-Sorten oder Fruchtschorlen aus unseren Säften

Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff	9: mit Geschmacksverstärker
2: mit Konservierungsstoff(en)	10: mit Sahne hergestellt
5: mit Antioxidationsmittel	13: enthält Süßstoff(e)
6: mit Phosphat	14: mit Nitritpökelsalz
7: mit Milcheiweiß	15: enthält Stabilisatoren



LANZELOT

Speisen wie in guter, alter Zeit.

Restaurant - Café - Bar - Biergarten

Wandfärberstraße 7

21335 Lüneburg

Telefon: 0 41 31 - 40 48 13

info@lanzelot-lueneburg.de



www.lanzelot-lueneburg.de

Suppen - frisch gekocht

- Zwiebelsuppe nach Art der Gallier**  **5,20**
mit hausgemachten Croûtons, mit Käse¹ überbacken
- Kartoffel-Spinatcremesuppe**¹⁵  **4,90**
dazu ein halbes Stück hausgebackenes Brot
- Tomatencremesuppe**¹⁵  **4,50**
mit Sahnehaube, dazu ein halbes Stück hausgebackenes Brot

Frische Salate

- Kleiner Salatteller**  **4,90**
Salat der Saison mit Tomate, Gurke, Mais und roten Zwiebelringen
- Parzival-Salat**  **9,90**
Salat der Saison mit Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Kirschtomaten, dazu hausgebackenes Brot
- Ginevra-Salat** **14,20**
Salat der Saison mit Rindfleischstreifen, Cashew-Nüssen, Paprika, Champignons, Tomate und Gurke, dazu hausgebackenes Brot
- Lanzelot-Salat** **11,50**
Salat der Saison mit Putenbruststreifen, Tomate, Gurke, Champignons und Mais, dazu hausgebackenes Brot

Hausgemachte Dressings Ihrer Wahl:
Joghurt, Honig-Senf, Orangen oder Vinaigrette

Extra-Beilagen

- Maiskolben **4,90**
Deftige Bratkartoffeln mit Speck¹⁴ und Zwiebeln **3,50**
Pommes frites **3,50**
Hausgebackenes Brot, täglich frisch **3,50**
Portion Kräuterquark **1,90**
Portion hausgemachte Kräuterbutter **1,90**

Vorspeisen

- Oliven**¹¹   **4,50**
mit einem halben Stück hausgebackenem Brot
- Bruschetta**   **5,90**
Drei geröstete Brotscheiben mit Tomate, Rucola, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch in Olivenöl
- Vegetarisches Curry**   **11,90**
mit Tofu, Paprika, Aubergine, Zucchini und Champignons, in Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis
- Gebackener Schafskäse**  **9,90**
Griechischer Schafskäse paniert und ausgebacken, serviert mit Knoblauchsauce und einer Salatbeilage, dazu hausgebackenes Brot
- Couscous**   **9,90**
mit Zucchini, Möhre, Aubergine, Berberitze und Ingwer

Erdäpfel

- Kartoffelspalten**  **6,90**
mit Knoblauchdip und einem Salatrand
- Bratkartoffeln**¹⁴ mit 3 Spiegeleiern  **9,90**
dazu Gewürzgurke
- Ofenkartoffel solo** **6,90**
mit Kräuterquark und einem Salatrand
- Ofenkartoffel mit Pfiff** **10,90**
mit Kräuterquark, gebratenen Hähnchenbruststreifen in würziger Tomatensauce und einem Salatrand


lactosefrei


vegetarisch


vegan

Steaks und Fleischgerichte

- Zu allen Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und Knoblauchbrot.**
- Rumpsteak - ca. 200 g** **19,90**
Mit dem markanten, kleinen Fettrand, auf frischem Champignon-Zwiebelgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- Pfeffer-Huftsteak - ca. 200 g** **16,90**
Aus der Rinderhüfte geschnitten, völlig fettfrei, mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce¹⁵ überzogen, dazu Kartoffelspalten
- Schweinefilet "Excalibur" - ca. 200 g** **16,50**
auf Champignon-Zwiebelgemüse, dazu deftige Bratkartoffeln¹⁴
- Schweinefilet "Oriental" - ca. 180 g** **16,90**
Honigsüß und scharf gewürzt, dazu buntes Pfannengemüse und eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- Putenbrust-Steak - ca. 200 g** **14,90**
Zartes Putenbrustfilet, mit Sauce Béarnaise¹⁵ und deftigen Bratkartoffeln¹⁴
- Steakpfanne "Lanzelot" - ca. 300 g** **19,90**
Huftsteak, Schweinefilet und Putensteak, auf Zucchini-Zwiebel-Champignongemüse, mit Sauce Béarnaise¹⁵ überbacken, dazu deftige Bratkartoffeln¹⁴
- "Ode an das Morgenland" - ca. 250 g** **15,90**
Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce¹⁵, auf grünem Salat, mit Champignons, Ananas und Paprika, dazu Basmatireis

Großes Gelage ab 2 Personen

Steaks vom Rind, Schwein und von der Pute, dazu Garnelen-Spieße, serviert auf Champignon-Zwiebelgemüse und deftigen Bratkartoffeln, dazu Knoblauchbrot und hausgemachte Kräuterbutter, vorweg ein gemischter Salat

pro Person 24,50