

Lensahler
EST. 2020

L

Vorspeisen

BUNTER SPARGELSALAT
Orangen - Basilikum - Vinaigrette | Landschinken
geröstetes Brot
15,50€

FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE
Honig | Rauke | Rhabarber - Kompott
14,50€

TATAR VOM WEIDERIND
AM TISCH ZUBEREITET
Geröstetes Bauernbrot
KLEIN 80G 24,00€
GROSS 140G 36,00€

KAVIAR AUS DEM „CAVIAR HOUSE“
Trüffelspinat | Wachtelei im Weckglas
17,00€

Suppen & Zwischengänge

SPARGEL QUICHE
Hausgebeizter Lachs | Safran Dip
21,00€

GEFÜLLTE MORCHELN
Taglierini | Kräuterschaum
20,50€

BÄRLAUCHSÜPPCHEN
Klösschen von Büsumer Krabben
13,00€

TOMATENESSENZ
Balsamicoperlen | Basilikumöl
13,00€

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen
können, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.



Hauptgänge

MORCHEL - RAVIOLI

Spargel - Ragout | Geschmorte Cherrytomaten
29,50€

LOUP DE MER

Frühlingsgemüse | Salbeignocchi
39,50€

LAMMCARRÉE

Bärlauchkruste | Kartoffelrisotto | glasiertes Gemüse
39,00€

SCHWARZFEDERHUHN

Leipziger Allerlei | Kartoffel - Baumkuchen
36,50€

US ENTRECÔTE CA. 500 G

FÜR 2 PERSONEN

Pommes Frites | Kartoffelgratin | Rahmkohlrabi
Buntes Gemüse | Sauce Béarnaise
Zubereitung 25 Minuten
47,00€ PRO PERSON

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.



Desserts

RHARBARBER - TARTE

Violettes Eis von der Ube - Wurzel

13,50€

QUARK - TÖRTCHEN

Rharbarber - Erdbeer - Kompott

Kräutersorbet

14,50€

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

