

Lensahler
EST. 2020

L

Vorspeisen

BIO LACHS-CARPACCIO
Linsensalat | Speckschaum
15,50€

ZIEGENKÄSE
Rote Bete Salat | eingeweckte Aprikosen
Basilikumcreme
14,50€

KLASSISCHES TATAR VOM WEIDERIND
AM TISCH ZUBEREITET
geröstetes Bauernbrot
22,00€

Suppen & Zwischengänge

SPARGELSÜPPCHEN
Spargelragout | Flusskrebsschwänze
13,00€

CONSOMMÉ VOM FASAN
Gemüseperlen | frische Kräuter
13,00€

GEBRATENE JACOBSMUSCHELN
Prunier Kaviar | Erbsenstampf
21,00€

TRÜFFEL-RAVIOLI
Trüffelschaum | Spargel-Morchel-Ragout
20,50€

WAGYUSIN RIND VOM HOF OSTERMÜHLEN
Süßkartoffelstampf | Kartoffelstroh | braune Butter
28,00€

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



Hauptgänge

BÄRLAUCH-GNOCCHI
glasiertes Fingergemüse
22,50€

FILET VOM STEINBUTT
Bärlauch-Risotto | Tomberry | Hummerschaum
32,50€

SCHWARZFEDERHUHN
Babyspinat | Basmatireis | Macadamianuss
Curryschaum
29,50€

REHRÜCKEN
Kräutersaitlinge | glasiertes Gemüse
Dauphine-Kartoffeln | Jus | Cranberries
36,00€

FILET VOM HOLSTEINER RIND 180G
gebratener grüner Spargel | Kartoffelmousse
Trüffeljus
39,00€

TOMAHAWK STEAK FÜR 2 PERSONEN
AM TISCH TRANCHIERT
CA. 1200G | 30MIN ZUBEREITUNG
gebratener grüner Spargel | buntes Gemüse
Pommes Frites | Rosmarinkartoffeln
Sauce Béarnaise | Trüffeljus
pro Person **58,00€**

Desserts

CARAMELL-CREME
Passionsfrucht | Cassissorbet
12,50€

RHABARBER-ERDBEER-SALAT
Kräutersorbet | Shisokresse
12,50€

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

