

*Herzlich willkommen im Lennhof....
wir wünschen Ihnen einen herrlich kulinarischen Genuss!*

Suppen

Preise in Euro



Weißer Tomaten-Cappuccino mit Basilikumklößchen

8

Consommé vom Peyriguet Huhn mit Gemüseperlen und Trüffelcrêpes

9

Vorspeisen

Preise in Euro

Zweierlei Rotgarnele mit Ceviche von der Gartengurke hausgemachten Grissini

16

*Frisch geklopftes Carpaccio vom Rinderfilet
mit lackiertem Pflücksalat und Parmesan-Crunch*

18



Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Büffelmozzarella und Strauchtomaten-Salsa

15

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

<i>Filet vom Simmentaler Rind (200g) an Kräuter-Jus mit Fleur de Sel Kartoffeln und kleinem gemischten Salat</i>	37
<i>Roastbeef vom Highland-Rind mit frischer Kräuterbutter Fleur de Sel Kartoffeln und kleinem gemischten Salat</i>	29
<i>Coq au Vin mit buntem Vichy-Möhren und Dauphine Kartoffeln</i>	24
<i>Schweinefilet vom bunten Bentheimer an Rosmarinrahm mit grünem Spargel und knuspriger Erdapfel-Creme</i>	24
<i>Ochsenschnitzel Wiener Art mit Kartoffelbärlauch-Stampf und kleinem gemischten Salat</i>	28
<i>Forelle im Ganzen gebraten mit Sommer-Pfannengemüse und Süßkartoffel-Perlen</i>	26
 <i>Kichererbsen-Pralinen mit buntem Dinkel-Gemüsecurry</i>	16
<i>Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Hauptgang einen Beilagensalat</i>	4

Dessert

Preise in Euro

<i>Hausgemachte Milchschnitte mit Dreierlei von der heimischen Erdbeere</i>	9
<i>Erfrischende Sorbet-Auswahl mit frischen Früchten</i>	8
<i>Süßer Snack zum Kaffee Schokoküchlein oder französisches Nussküchlein</i>	4



*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

Spargelkarte

Bis Johanni nicht vergessen, sieben Wochen Spargel essen...

Spargel vorab:

Marinierter Spargelsalat mit gebratenen Garnelen und Bärlauch-Chips 18



Spargelcremesuppe mit grünen Spargelspitzen 8

Spargel satt:

grüner Stangenspargel 200 g mit Fleur de Sel Kartoffeln 12

weißer Stangenspargel 200 g mit Fleur de Sel Kartoffeln 14

weißer Stangenspargel 350 g mit Fleur de Sel Kartoffeln 19

Zum Spargel dazu:

Tournedos vom Simmentaler Rinderfilet (150 g) 22

Forelle im Ganzen gebraten mit hausgeräuchertem Fleur de Sel 20

Ochsen-Schnitzel Wiener Art 18

Auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust 16



Erdapfel-Pinienkern-Strudel 12

Soße zum Spargel- Hausgeschlagen

Hollandaise 4

Bearnaise 4