

Lenzios

Speisen & Getränke

---



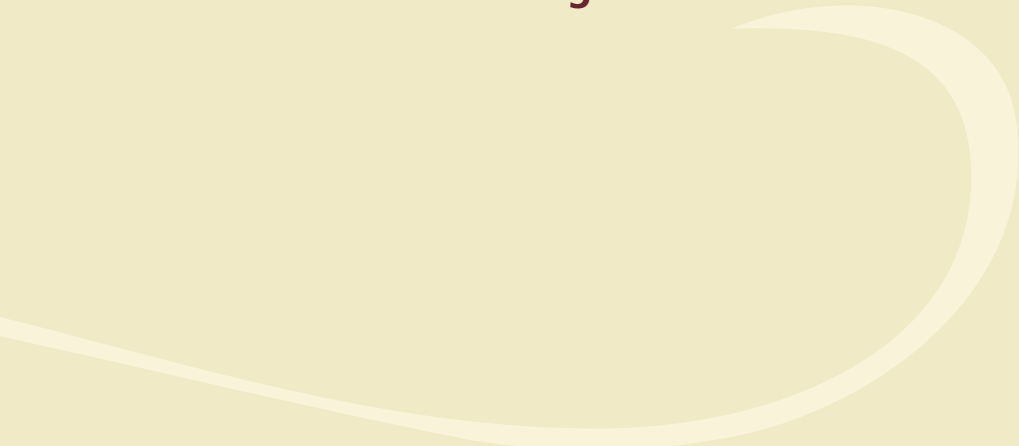
*lenzi*

---

## **Willkommen im Lenzig!**

Beachtet neben der Speisen- und Getränkekarte auch unsere Wochenkarte, die Specials sowie unsere Cocktail- und Longdrinkkarte. Falls Ihr einen besonderen Wunsch habt, scheut Euch nicht, uns anzusprechen. Das gilt natürlich auch dann, wenn Ihr eine private Feier bei uns veranstalten möchtet.

## **Roland & das Lenzig Team**



## Suppen

1. Tomatensuppe € 3,80  
mit Crème Fraîche, Basilikum & Hausbrot
2. Zucchinicremesuppe € 3,80  
mit Tomatenwürfeln & Hausbrot

## Klein & Fein

3. Raita € 3,90  
pikanter Joghurt-Kräuterquark mit Knoblauch,  
Gurken, Radieschen, Frühlingszwiebeln & Hausbrot
4. Filoteigröllchen € 4,50  
mit Hirtenkäsefüllung & Sour Cream
5. Teller „Luftgetrockneter Schinken“ € 6,10  
mit Kräuterbutter & Hausbrot
6. Teller „Käsevariation“ € 6,10  
mit Kräuterbutter & Hausbrot
7. Ofenkartoffel mit Raita € 4,70
8. Ofenkartoffel € 6,10  
mit Champignons, Bacon & Käse überbacken
9. Ofenkartoffel € 6,30  
mit Sour Cream, Garnelen & Lauchzwiebeln
10. Überbackenes Bauernbrot € 6,10  
mit Hähnchenbruststreifen, Tomaten,  
Mozzarella & Basilikum
11. Gratiniertes Hirtenkäse € 6,70  
auf Tomaten-Olivenragout, dazu Hausbrot
12. Gebackene Kartoffelecken € 3,40  
mit Tomaten-Chilidip oder Aioli
13. Portion hausgemachtes Bauernbrot € 2,00  
mit Kräuterbutter oder Aioli
14. Beilagensalat € 2,80

## Salate

- |   |        |
|---|--------|
| 15. Bunt gemischter Salat mit Croûtons  | € 5,90 |
| 16. Großer bunt gemischter Salat<br>mit Hähnchenbruststreifen                                       | € 8,80 |
| 17. Großer bunt gemischter Salat<br>mit Schmetterlingsgarnelen                                      | € 8,80 |
| 18. Tomaten-Rucolasalat<br>mit gebackenem Hirtenkäse  | € 8,70 |
| 19. Bauernsalat<br>mit Tomaten, Gurken, Paprika, Schafskäse,<br>Zwiebeln, grünen Oliven & Peperoni  | € 7,40 |
| 20. Lauwarmer Ofenkartoffelsalat<br>mit grünen Bohnen, Meersalzkartoffeln<br>& getrockneten Tomaten | € 7,90 |

Alle Salate werden mit Hausbrot und  
wahlweise Balsamico- oder Kräutervinaigrette serviert.

## Pfannkuchen

- |   |        |
|---|--------|
| 21. Speckpfannkuchen<br>mit geriebenem Gouda  | € 6,30 |
| 22. Pfannkuchen<br>mit Tomate, Mozzarella & Basilikum                                 | € 6,70 |
| 23. Gefüllter Pfannkuchen<br>mit Blattspinat, Hirtenkäse<br>& Tomaten-Koriander-Sauce | € 6,90 |

## — Pasta & Aufläufe —

24. Nudelaufauf „Provence“ € 8,60  
mit Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika,  
frischen Kräutern, Parmesan & Ziegenkäse
25. Kartoffelaufauf „Westfalen“ € 8,90  
mit Blattspinat, Bacon, Spiegelei & Gouda
26. Penne „Vegetaria“ € 7,90  
mit getrockneten Tomaten, Rucola, Schalotten,  
grünen Oliven, Basilikum & Parmesan
27. Penne „Agnello“ € 9,20  
mit Lammhackbällchen, Paprika, Auberginen,  
Rosmarin & Hirtenkäse

## — Groß & Famos —

28. Spiegeleier € 6,30  
mit Bratkartoffeln & Salatbeilage (auf Wunsch vegetarisch)
29. Veggie-Burger € 7,90  
mit paniertem Mozzarella, hausgemachten  
Kartoffelchips & Salatbeilage
30. Hähnchenbruststreifen € 9,40  
in Zitronen-Thymiansauce  
mit grünen Bohnen, Kartoffelecken & Aioli
31. Hähnchenbrustfilet in Sesamkruste € 10,40  
mit Curry-Ingwersauce, Zuckerschoten & Chilikartoffeln
32. Schweineschnitzel „Natur“ € 9,90  
mit Kräuter-Pilzfüllung, in Gorgonzolarahmsauce  
an Blattspinat & Bratkartoffeln
33. Schweinehüftsteak € 10,70  
auf Tomaten-Paprikagemüse mit Kartoffelecken & Aioli
34. Lammhackbällchen in Dijonsensauce € 9,90  
mit grünen Bohnen & Bratkartoffeln

## — Fisch & Meer —

- 35. Garnelen „Creole“ € 9,70  
in pikanter Tomatensauce, mit hausgemachten  
Kartoffelchips & Beilagensalat
- 36. Spanischer Fischtopf € 11,90  
im Weißweinsud mit Gambas,  
Wurzelgemüse & Kartoffeln
- 37. Kabeljaufilet im Schinkenmantel € 11,20  
auf Tomaten-Olivenragout & Meersalzkartoffeln

## — Zum guten Schluss —

- 38. Nougatparfait € 3,90  
mit Holundersauce
- 39. Kaiserschmarrn € 5,10  
mit Rosinen, Mandeln & einer Kugel Vanilleeis
- 40. Apfeltarte € 3,90  
mit einer Kugel Vanilleeis

## — Gerichte für die Kleinen —

„Hits für Kids“ - fragt bitte beim Lenzig-Team nach.

Unsere Küche ist für Euch täglich ab 18:00 Uhr geöffnet,  
sonntags schon ab 17:00 Uhr!

## ➤ Für „Zuspätkommer“ ➤ - da geht doch noch was

- |  |        |
|--|--------|
| 41. Tomatensuppe<br>mit Creme Fraiche, Basilikum & Hausbrot  | € 3,80 |
| 42. Hausgemachtes Bauernbrot<br>mit Kräuterbutter oder Aioli | € 2,00 |
| 43. Grüne Oliven<br>in Zitronen-Knoblauch-Marinade           | € 3,00 |

## ➤ Lenzig Specials ➤

### Nur am Montag:

- |                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Kalt-warme Tapas<br>mit Hausbrot | € 9,10 |
|----------------------------------|--------|

### Nur am Dienstag:

- |  |        |
|--|--------|
| Chickenburger<br>mit Bratis & Salatbeilage | € 6,30 |
|--|--------|

## ↪ Fassbiere ↩

	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Warsteiner	€ 2,30	€ 3,60
Bitburger	€ 2,30	€ 3,60
Frankenheim Alt	€ 2,30	€ 3,60
Früh Kölsch	€ 2,40	€ 3,70
Köstritzer	€ 2,40	€ 3,70

## ↪ Fassbier-Mixgetränke ↩

	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Alster (mit Sprite)	€ 2,30	€ 3,60
Tango	€ 2,30	€ 3,60
Diesel	€ 2,30	€ 3,60
Krefelder	€ 2,30	€ 3,60
Alt Schuss	€ 2,40	€ 3,70
Altbier-Bowle mit Pfirsichen	€ 2,40	€ 3,80

## ↪ Weizen- & Flaschenbiere ↩

	<i>0,33 l</i>	<i>0,5 l</i>
Erdinger Weizen hell, dunkel oder alkoholfrei		€ 3,60
Bananenweizen		€ 3,80
Schöffelhofer Grapefruit	€ 2,50	
Potts Landbier	€ 2,40	
Astra Urtyp	€ 2,20	
Jever fun (alkoholfrei)	€ 2,30	
Alster (alkoholfrei)		€ 3,60
Vitamalz (alkoholfrei)	€ 2,10	

## → Weißweine ←

	0,2 l	Flasche
<b>Côte de Gascogne</b> VdP, Domaine de SAN de Guihelm Fruchtiger Wein mit vollen feinherben Aromen, Honig- & Himbeernoten aus den Rebsorten Colombard, Ugni Blanc & Sauvignon	€ 3,60	€ 17,00 (1 l)
<b>Grauburgunder</b> QbA, Weingut Anheuser von der Nahe Ein sortentypischer feiner Duft nach Aprikosen & Mirabelle, vollmundiger Geschmack	€ 4,00	€ 19,00 (1 l)
<b>Chardonnay</b> VdP, aus ökologischem Anbau Strohgelber Wein mit goldenen Reflexen, duftet nach weißen Blumen & Zitrusfrüchten. Sehr lebendig, langanhaltend, wenig Säure	€ 3,80	€ 18,00 (1 l)
<b>Vinha Real</b> DOC, Quinta da Lixa, Portugal Spritziger Vinho Verde, süffig, leicht im Alkohol, mit animierender Säure & feinen Zitrusaromen	€ 3,90	€ 18,50 (1 l)
<b>Riesling</b> QbA, Weingut Isegrim aus der Pfalz Wein aus ökologischem Anbau, auf der Zunge mit intensiven Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel & Pfirsich. Dann weich, rund & harmonisch	€ 4,00	€ 19,00 (1 l)
<b>Weißweinschorle</b>	€ 3,00	

## Rotweine

	0,2 l	Flasche
<b>Le Cadeau Rouge</b> VdP de L'Herault, ökologischer Anbau Süffiger Rotwein aus Südfrankreich, mit würzigen Nuancen & weichen Tanninen. Aromen von roten Beeren, Cassis & Süßholz	€ 3,60	€ 17,00 (1 l)
<b>Navarra Irache</b> D.O. Navarra/Spanien Kirschröter Wein mit violetten Reflexen. Aromen von Waldfrüchten kommen durch das Zusammenspiel von Tanninen & Säure gut zur Geltung	€ 4,00	€ 19,00 (1 l)
<b>Nero d'Avola</b> I.G.T. Weingut Cataldo aus Sizilien Eleganter Rotwein mit einem runden Bouquet nach grünem Pfeffer & reifen Pflaumen. Leichte Tabak- & Vanillenote	€ 4,20	€ 14,80 (0,75 l)
<b>Gerbino Rosso</b> I.G.T. Weingut di Giovanni/Italien Aus ökologischem Anbau. Ein raffinierter Duft von reifen Pflaumen und einem Hauch Schokolade. Hat 2005 in seiner Kategorie einen Wein-Oskar erhalten.	€ 4,40	€ 15,50 (0,75 l)
<b>J.P. Azeitao Tinto</b> V.R. Bacalhã, Terras do Sado / Portugal Fruchtiger Portugiese mit Noten von Waldfrüchten und Erdbeerkonfitüre. Am Gaumen begeistert die weiche Tanninstruktur.	€ 4,20	€ 14,80 (0,75 l)

## Roséwein

	0,2 l	Flasche
<b>Barcelo Rosado</b> VdT Hijos de Antonio Barcelo/Spanien Knackiger Rosé mit angenehm frischen Erdbeernoten, elegant & kraftvoll zugleich. Mit einer gut eingebundenen Säure.	€ 4,10	€ 14,50 (0,75 l)

## — Piccolo —

0,2 l

Cavalier brut € 4,90  
Leicht moussierend, mit rundem & leicht fruchtigem Geschmack. Angenehm zurückhaltende Säure.

## — Spirituosen —

2 cl

2 cl

Korn	€ 1,50	Fernet Branca <sup>1</sup>	€ 2,30
Bessen Genever	€ 1,50	Baileys	€ 2,30
Ramazzotti <sup>1</sup>	€ 2,30	Havanna Club	€ 2,40
Averna <sup>1</sup>	€ 2,30	Calvados	€ 2,30
Sambucca (weiß & braun)	€ 2,40	Bacardi	€ 2,30
Ouzo	€ 2,40	Osborne Veterano	€ 2,30
Wodka	€ 2,30	Osborne 103	€ 2,30
Tequila (weiß & braun)	€ 2,30	Cointreau	€ 2,40
Gin	€ 2,30	Grappa	€ 2,40
Jägermeister <sup>1</sup>	€ 2,30	Metaxa 7 Sterne	€ 2,50

5 cl

Martini  
(extra dry & bianco) € 2,30

## — Whiskey —

2 cl

Jim Beam <sup>1</sup>	€ 2,40
Jack Daniels <sup>1</sup>	€ 2,50
Jameson <sup>1</sup>	€ 2,90

Achtet bitte auch auf unsere Cocktail- & Longdrinkkarte auf den Tischen!

— Wasser —

	0,2 l	0,5 l
Selters classic	€ 1,80	
Selters still	€ 1,80	
Mineralwasser		€ 2,30
	0,75 l	
Selters Classic	€ 3,90	

— Alkoholfreie Getränke —

	0,2 l	0,33 l
Pepsi <sup>1•3</sup>	€ 1,70	
Pepsi light <sup>1•2•3•5•6•7</sup>	€ 1,70	
Seven up <sup>8</sup>	€ 1,70	
Mirinda <sup>1•8</sup>	€ 1,70	
Schweppes	€ 1,90	
Bitter Lemon <sup>4</sup> , Tonic Water <sup>4</sup> , Ginger Ale		
Herrmann Brause		€ 2,40
Melone/Limette oder Rhabarber/Erdbeere		

## Säfte

	<b>0,2 l</b>
Apfelsaft (naturtrüb)	€ 1,90
Pflaumensaft	€ 1,90
Orangensaft	€ 1,90
Bananensaft	€ 1,90
Kirschsft	€ 1,90
Maracuja-Nektar	€ 1,90
Cranberry-Nektar	€ 1,90
Cassis-Saft	€ 1,90

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Saftschorlen	€ 2,30	€ 3,60

Alle Säfte gibt es natürlich auch als Schorlen.

## Kefir-Mixgetränke

	<b>0,3 l</b>
Kefir - Kirsch	€ 2,50
Kefir - Pflaume	€ 2,50
Kefir - Orange	€ 2,50

## Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 1,80
Milchkaffee	€ 2,60
Cappuccino	€ 2,20
Espresso	€ 1,70
Doppio (doppelter Espresso)	€ 2,90
Tee	€ 1,80
Schwarz, Pfefferminz, Grüner, Früchte & Rotbusch	
Kakao mit Sahne	€ 2,20
Heiße Zitrone	€ 2,30
frisch gepresst	

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

### Legende

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 • mit Farbstoff                               | 2 • mit Konservierungsstoffen       |
| 3 • koffeinhaltig mit künstlichen Aromastoffen  | 4 • chininhaltig                    |
| 5 • mit Süßmitteln                              | 6 • enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7 • Brennwert für 100 ml < 1,0 kj (< 0,25 kcal) | 8 • mit Antioxidationsmittel        |

## Öffnungszeiten

Täglich ab 17 Uhr (Küche ab 18:00 Uhr, außer an Sonn- & Feiertagen: da schon ab 17:00 Uhr) geöffnet.

Lenzig

Lenzig · Südstr. 41 · 48153 Münster · Tel.: 0251 526848

Inhaber: Roland Strieter

Lenzig

---