

Suppen

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | Tomatensuppe
mit Crème Fraîche, Basilikum & Hausbrot | € 3,60 |
| 2. | Karotten-Ingwersuppe
mit Petersilien-Gremolata & Hausbrot | € 3,80 |
| 3. | Rindsbouillon
mit Chorizo, Zucchini & Paprika-Croûtons | € 4,50 |

Klein & Fein

- | | | |
|-----|---|--------|
| 4. | Raita
pikanter Joghurt-Kräuterquark mit Knoblauch,
Gurken, Radieschen, Frühlingszwiebeln & Hausbrot | € 3,60 |
| 5. | Teller „Luftgetrockneter Schinken“
mit Kräuterbutter & Hausbrot | € 5,90 |
| 6. | Teller „Käsevariation“ mit Kräuterbutter & Hausbrot | € 5,90 |
| 7. | Ofenkartoffel mit Raita | € 3,70 |
| 8. | Ofenkartoffel
mit Champignons, Bacon & Gouda überbacken | € 5,10 |
| 9. | Ofenkartoffel
mit Zitronengras-Garnelencreme & Lauchzwiebeln | € 5,90 |
| 10. | Überbackenes Bauernbrot
mit Hähnchenbruststreifen, Tomaten,
Mozzarella & Basilikum | € 5,50 |
| 11. | Kartoffel-Zwiebelomelett
mit Paprika, Zucchini & Ziegenkäse | € 5,50 |
| 12. | Gebackene Kartoffelecken
mit Tomaten-Chilidip oder Aioli | € 3,10 |
| 13. | Portion hausgemachtes Bauernbrot | € 1,50 |
| 14. | Beilagensalat | € 2,50 |

Salate

- | | |
|---|--------|
| 15. Bunt gemischter Salat mit Croûtons | € 5,90 |
| 16. Großer bunt gemischter Salat
mit Hähnchenbruststreifen | € 8,80 |
| 17. Großer bunt gemischter Salat
mit Schmetterlingsgarnelen | € 8,80 |
| 18. Tomaten-Rucolasalat
mit gebackenem Schafskäse | € 8,30 |
| 19. Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Schafskäse,
Zwiebeln, Oliven & Peperoni | € 6,70 |
| 20. Lauwarmer Ofenkartoffelsalat
mit Meersalzkartoffeln, Kirschtomaten & grünen Bohnen | € 7,90 |

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

Pfannkuchen

- | | |
|---|--------|
| 21. Speckpfannkuchen
mit geriebenem Gouda | € 6,10 |
| 22. Pfannkuchen
mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum | € 6,50 |
| 23. Gefüllter Pfannkuchen
mit Blattspinat, Schafskäse & Tomaten-Koriandersauce | € 6,70 |

← Pasta & Aufläufe →

- | | |
|--|--------|
| 24. Nudelaufauf „Provence“ | € 8,10 |
| mit Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika, frischen Kräutern,
Parmesan & Ziegenkäse | |
| 25. Kartoffelaufauf „Westfalen“ | € 8,40 |
| mit Blattspinat, Bacon, Spiegelei & Gouda | |
| 26. Penne „Vegetaria“ | € 7,10 |
| mit getrockneten Tomaten, Schalotten, Oliven, Basilikum & Parmesan | |
| 27. Penne „Agnello“ | € 8,40 |
| mit Lammhackbällchen, Paprika, Auberginen, Rosmarin & Schafskäse | |

← Groß & Famos →

- | | |
|---|---------|
| 28. Spiegeleier | € 6,10 |
| mit Bratkartoffeln & Salat | |
| 29. Hähnchenbruststreifen | € 8,90 |
| in Zitronen-Thymiansauce
mit grünen Bohnen, Kartoffelecken & Aioli | |
| 30. Hähnchenbrustfilet in Sesamkruste | € 9,90 |
| mit Curry-Ingwersauce, Zuckerschoten & Chilikartoffeln | |
| 31. Schweineschnitzel „Natur“ | € 8,90 |
| mit Kräuter-Pilzfüllung, Gorgonzolarahmsauce,
Blattspinat & Bratkartoffeln | |
| 32. Schweinehüftsteak | € 9,90 |
| auf Tomaten-Paprikagemüse, dazu Kartoffelecken & Aioli | |
| 33. Lammhackbällchen in Dijonsenfauce | € 8,90 |
| mit grünen Bohnen & Bratkartoffeln | |
| 34. Merlanfilet im Schinkenmantel | € 10,70 |
| auf Tomaten-Olivenragout, dazu Meersalzkartoffeln | |

← Zum guten Schluss →

- | | |
|--|--------|
| 35. Schokoladeneis
auf Safranzabaione | € 3,50 |
| 36. Chiliparfait
mit Schokoladensauce | € 3,60 |
| 37. Apfeltarte
mit einer Kugel Vanilleeis | € 3,80 |

← Gerichte für die Kleinen →

„Hits für Kids“

Fragen Sie Ihr Lenzig-Team!

**Unsere Küche ist für Sie
täglich ab 18 geöffnet.**

Snacks „Around the clock“

- | | |
|--|--------|
| 38. Bauernbrot
mit Kräuterbutter oder Aioli | € 2,00 |
| 39. Kirschtomaten
süß-sauer mariniert | € 2,50 |
| 40. Oliven
in Zitonen-Knoblauch-Marinade | € 3,00 |
| 41. Chili-Ingwer-Datteln
mit Honig glasiert | € 3,50 |
| 42. Filoteigröllchen
mit Schafskäsefüllung | € 4,00 |

Die Snacks „Around the clock“ erhalten Sie auch außerhalb der Küchen-Öffnungszeiten.

← Fassbiere →

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Brinkhoffs	€ 2,20	€ 3,50
Jever	€ 2,20	€ 3,50
Schlösser Alt	€ 2,20	€ 3,50
Sion Kölsch	€ 2,30	€ 3,60
Krušovice	€ 2,30	€ 3,60

← Fassbier-Mixgetränke →

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Alster (mit Sprite)	€ 2,20	€ 3,50
Tango	€ 2,20	€ 3,50
Diesel	€ 2,20	€ 3,50
Krefelder	€ 2,20	€ 3,50
Alt „Schuss“	€ 2,30	€ 3,60
Altbier-Bowle	€ 2,40	€ 3,70

← Flaschenbiere →

	<i>0,33l</i>	<i>0,5l</i>
Schöfferhofer Weizen hell, dunkel oder alkoholfrei		€ 3,50
Schöfferhofer Grapefruit	€ 2,40	
Bananen-Weizen		€ 3,70

	0,33 l	0,5 l
Berliner Weiße rot oder grün	€ 2,30	
Jever fun (alkoholfrei)	€ 2,20	
Alster (alkoholfrei)		€ 3,50
Vitamalz (alkoholfrei)	€ 2,10	

— Weine —

<i>Weißweine</i>	0,2 l	Flasche
Côtes de Gascogne VdP, Domaine de San de Guihelm <i>trocken, leicht, mit fruchtiger Note</i>	€ 3,50	€ 16,00 (1 l)
Grauburgunder QbA, Weingut Paul Anheuser von der Nahe <i>trocken, wenig Säure, mit leichtem Quittenaroma</i>	€ 3,80	€ 17,50 (1 l)
Chardonnay VdP, d'Oc, ökologischer Anbau <i>trocken, leichte Säure, mit einem Aroma von Zitrusfrüchten</i>	€ 3,60	€ 17,00 (1 l)
Silvaner Weingut Schmitzer-Julier aus der Pfalz <i>trocken, mit einem Aroma von saftigen Äpfeln</i>	€ 3,60	€ 17,00 (1 l)
Riesling Weingut Schmitzer-Julier aus der Pfalz <i>trocken, feinfruchtig, mit einer harmonischen Säure</i>	€ 3,80	€ 18,00 (1 l)
Scheurebe QbA, Weingut Paul Anheuser von der Nahe <i>halbtrocken, fruchtbetonte Säure, mit Casis-Aroma</i>	€ 3,60	€ 17,00 (1 l)
Weißwein-Schorle	€ 2,90	

← Weine →

<i>Rotweine</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Flasche</i>
Le Cadeau rouge VdP de L'Hérault, ökologischer Anbau <i>trocken, leicht, wenig Säure</i>	€ 3,50	€ 16,00 (1 l)
Navarra Irache D.O. Navarra/Spanien <i>trocken, körperreich, mit leichter Holznote</i>	€ 3,80	€ 17,50 (1 l)
Nero d'Avola Weingut Cataldo aus Sizilien <i>kräftig, mit einem Bukett von Pflaume, Tabak und Vanille</i>	€ 4,00	€ 14,50 (0,75 l)
Merlot „Tuniche“ Cachaboal Valley/Chile <i>trocken, vollmundig, wenig Gerbstoffe</i>	€ 4,10	€ 15,00 (0,75 l)
Spätburgunder Weingut Schmitzer-Julier aus der Pfalz <i>vollmundig, mit Aromen von Brombeeren und Kirschen</i>	€ 4,30	€ 14,50 (0,75 l)
<i>Roséwein</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Flasche</i>
Cépage Syrah rosé VdP, Côtes de Thau <i>trocken, kräftig, vollmundig</i>	€ 3,90	€ 14,00 (0,75 l)
<i>Sekt</i>	<i>0,2 l</i>	
Piccolo Cavalier, brut	€ 4,90	

← Spirituosen →

	2 cl		2 cl
Korn	€ 1,50	Fernet Branca ¹	€ 2,30
Bessen Genever	€ 1,50	Baileys	€ 2,20
Ramazotti ¹	€ 2,30	Havanna Club	€ 2,40
Averna ¹	€ 2,30	Calvados	€ 2,20
Sambuca weiß, braun	€ 2,40	Bacardi	€ 2,20
Ouzo	€ 2,40	Osborne Veterano	€ 2,20
Wodka	€ 2,20	Amaretto	€ 2,20
Tequila weiß, braun	€ 2,20	Cointreau	€ 2,40
Gordon's Gin dry	€ 2,20	Grappa	€ 2,40
Jägermeister ¹	€ 2,30	Pernod	€ 2,20

5 cl

Martini extra dry, rosso, bianco € 2,20

← Whiskey →

	2 cl
Jim Beam ¹	€ 2,40
Jack Daniels ¹	€ 2,50
Jameson ¹	€ 2,90

**Achten Sie bitte auch auf unsere
Cocktail- und Longdrink-Karte auf den Tischen!**

Wasser

	0,2 l	0,5 l
Selters classic	€ 1,80	
Selters still	€ 1,80	
Mineralwasser		€ 2,40
	0,75 l	
Flasche Selters Naturell	€ 3,60	

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l
Sinalco Cola ¹⁻³	€ 1,70
Sinalco Cola light ¹⁺²⁺³⁺⁵⁺⁶⁺⁷	€ 1,70
Sinalco Zitrone ⁸	€ 1,70
Sinalco Orange ¹⁺⁸	€ 1,70
Schweppes Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water ⁴ , Ginger Ale	€ 1,90
	0,25 l
Orangina	€ 2,40
	0,33 l
Bionade Holunder, Litschi, Ingwer-Orange	€ 2,30

← Säfte →

	<i>0,2l</i>
Apfelsaft (naturtrüb)	€ 1,90
Pflaumensaft	€ 1,90
Orangensaft	€ 1,90
Bananensaft	€ 1,90
Kirschsafte	€ 1,90
Maracujasaft	€ 1,90
Cranberry Nektar	€ 1,90
Cassis Nektar	€ 1,90

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Saftschorle	€ 2,20	€ 3,50

← Kefir-Mixgetränke →

	<i>0,3l</i>
Kefir-Kirsch	€ 2,40
Kefir-Pflaume	€ 2,40
Kefir-Orange	€ 2,40

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 1,80
Milchkaffee	€ 2,60
Cappuccino	€ 2,10
Latte Macchiato	€ 2,80
Espresso	€ 1,70
Espresso Macchiato	€ 1,90
Tee	€ 1,70
Schwarzer und Grüner Tee, Früchte-, Pfefferminz- und Rotbuschtee	
Kakao	€ 1,90
Kakao mit Sahne	€ 2,10
Heiße Zitrone frisch gepresst	€ 2,20

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Legende

1 • mit Farbstoff

3 • koffeinhaltig

5 • mit Süßungsmitteln

7 • Brennwert für 100 ml < 1,0 KJ (< 0,25 kcal)

2 • mit Konservierungsstoffen

4 • chininhaltig

6 • enthält eine Phenylalaninquelle

8 • mit Antioxidationsmittel