

STARTERS & SOUPS

Feldsalat mit Speckwürfeln, gerösteten Sonnenblumenkernen, Croutons und Vinaigrette	7,50
Warmer Ziegenkäse auf Schweizer Wurzelbrot mit Honig und Walnuss gratiniert	7,90
Gegrillte Jakobsmuscheln auf pikantem Linsensalat	11,50
Teriyakispieße vom Rinderfilet mit asiatisch mariniertem Rohkostsalat	10,90
Carpaccio vom argentinischen Black-Angus-Filet auf mariniertem Rucola mit frischem Parmesan	12,50
Tatar vom Rinderfilet ca. 150 g serviert mit Zwiebeln, Kapern, Dijonsenf und Wachtelei	12,50
Kokos - Zitronengrassuppe mit Garnelen und Gemüse	5,20

SALADS

Wählen Sie Ihr Dressing selbst:
Joghurt-, Senf- oder Knoblauchdressing,
Kräutervinaigrette oder Balsamico-Olivenöl-Dressing

Großer gemischter Salatteller der Saison	8,10
- mit gebratenen Champignons und Speckwürfeln	10,50
- mit gegrilltem Lachsfilet	10,50
- mit gebratenen Black-Tiger Garnelen	12,50
- mit gegrillten Rinderfiletstreifen	12,50

Sie erhalten unsere Salate mit 3,50 € Nachlass gerne auch als
Vorspeisenportion

VEGETARISCH

Gebrautes Gemüse
in einer Thai-Kokossauce
mit Jasminreis

11,50

STEAKS VOM LAVASTEINGRILL

Alle Steaks werden mit unserer Spezial-Steakpaste (aus getrockneten Tomaten, grünem Pfeffer, Kapern, frischer Petersilie und Olivenöl mit einem Hauch Knoblauch hergestellt) und hausgemachter Kräuterbutter serviert.

Bei den Gewichtsangaben handelt es sich um das Rohgewicht vor dem Grillen!

Ihre Side Orders wählen Sie bitte selbst.

1824: PREMIUM BEEF AUS AUSTRALIEN



Menschen in aller Welt schätzen 1824 Premium Beef für seine überragende Zartheit, Saftigkeit und seinen vollen Geschmack. Die Rinder sind auf den natürlichen Wiesen des unberührten australischen Lands geboren und aufgezogen und werden am Ende mit hochwertigem Getreide gefüttert. Das Rindfleisch wurde sorgfältig zugeschnitten und perfekt abgehangen, um alle Ansprüche zu erfüllen: 'Schätzen Sie den Unterschied!'

Prime Cut Filet Steak - Tenderloin

Girl's Cut	150 g	23,50
Regular Cut	200 g	29,50
King's Cut	300 g	39,50

Rumpsteak

Aus dem Roastbeef geschnitten mit dem charakteristischen Fettrand

300 g	24,00
400 g	31,00

„GOLDBEEF“ - von bayrischen Weiderindern

DRY Aged meets WET Aged - Aromatisches Fleisch mit intensivem Geschmack.

Nach traditioneller Handwerkskunst erst 12 Tage trocken am Knochen gereift, wird es danach mit besonderer Sorgfalt zerlegt und ruht seinem optimalen Reifegrad im Vakuum entgegen.

Für das „GOLDBEEF“ Programm wird nur Fleisch von ausgesuchten Färsen (weibliche Jungrinder) verwendet.

Hauchzart und geschmacklich unglaublich intensiv, fester im Biss als die Varianten aus Übersee.

Filet

Girl's Cut	150 g	20,50
Regular Cut	200 g	26,50
King's Cut	300 g	35,50

ARGENTINE BEEF

Die ausgesuchten Rinder der Rasse Aberdeen Angus liefern exzellentes, natürlich gewachsenes Fleisch. Die Herden wachsen in freier Natur auf und ernähren sich ausschließlich von den grünen Wiesen der argentinischen Pampa.

Prime Cut Filet Steak

Girl's Cut	150 g	18,50
Regular Cut	200 g	23,50
King's Cut	300 g	32,50

Classic Ribeye Steak

Aus dem Entrecôte, gut marmoriert mit kleinem Fetttage

300 g	22,50
400 g	29,50

Tasting-Plate

Zwei verschiedene Sorten Rinderfilet nach Wahl im direkten Vergleich (je 150g)

argentinisch-bayrisch	37,50
argentinisch-australisch	39,50
bayrisch-australisch	41,50

Hähnchenbrustfilet

Zartes Steak aus der Hähnchenbrust

200 g	12,00
-------	-------

„Surf & Turf“ Lennox Style

Argentinisches Rinderfilet 150g mit 3 Rosenberggarnele (Hummerkrabben)

25,50

Gegrillte Rinderfiletspitzen

mit frischem Gemüse in einer Thai-Kokossauce

mit Jasminreis 22,50

SEAFOOD

serviert mit hausgemachter Limonen-Butter

Yellow Fin Thunfischfilet 200g 19,50

Norwegisches Lachsfilet 200g 16,50

Lennox Seafood Sampler 25,00

(Lachs- & Thunfischfilet, 2 Jakobsmuscheln und 2 Rosenberggarnele)

SIDE ORDERS →

SIDE ORDERS

Knoblauchbrot	3,90		
Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,30	gebratene Champignons	4,30
Bratkartoffeln	4,20	gebratenes Gemüse	4,30
Kartoffelgratin	4,20	Blattspinat mit Rahm	4,30
Steakhouse fries	4,20	Speckbohnen	4,30
hausgemachte Kartoffelrösti	4,20		
Jasminreis	4,10		
Beilagensalat	4,60	Pfeffersauce	1,80
Rucola mit Parmesan	5,20	Cabernet-Jus	1,80
kleiner Ceasar's	5,20	Sour Cream	1,50

DESSERTS

Kokosparfait mit Ananas-Mango-Salat	8,50
Limetten-Karamel-Crème mit frischen Früchten	8,50
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und frischen Früchten	9,50

KÄSE

Feine Rohmilchkäsevariation, exklusiv für das LENNOX zusammengestellt von Volker Waltmann, einem der wenigen „Maître Affineurs“ der internationalen Spitzengastronomie.

12,50