

APERITIV

CHAMBORD ROYAL

Chambord*
aufgegossen mit Prosecco 6,50

Chambord ist ein französischer Likör, hergestellt aus ausgewählten Himbeeren und Brombeeren, verfeinert mit Vanille, Honig und der Schale von marokkanischen Zitronen. Er ist inspiriert von einem Likör, an dem bereits der "Sonnenkönig" Louis XIV im Chateau de Chambord Gefallen fand.

SANBITTER ROSSO

der alkoholfreie Aperitif
aus dem Hause Pellegrino 2,90

WEIN SPECIAL

2015	STIMSON ESTATE CELLARS MERLOT	0,1l	4,00
	Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc	0,2l	7,00
	CHATEAU ST: MICHELLE USA / Washington State	0,7l	24,00

Die eleganten, feinfruchtigen Merlot-Weine aus Washington State gelten als Wahrzeichen des Weinbaustaates im Pazifischen Nordwesten Amerikas.
Die Trauben für Stimson Estate Cellars Merlot stammen aus den kühleren Anbaugebieten im Columbia und Yakima Valley.
Farbe: glänzendes Rubin- bis Purpurrot
Duft: im Bouquet viel reife Frucht (Kirschen und Pflaumen), feine, leicht erdige Gewürznoten mit Anklängen von Eichenholz, Vanille, Butterkaramell und Lakritz
Geschmack: am Gaumen saftig, rund und ausgewogen, sanft strukturiert, mit frischer Kirsch und Beerenfrucht, im Finale feinwürzig mit zartem Toast und Vanille

STARTERS & SOUPS

Feldsalat mit Speckwürfeln, gerösteten Sonnenblumenkernen, Croutons und Vinaigrette	7,50
Cremiger Büffelmozzarella auf Rote Beete Carpaccio	9,50
Gegrillte Jakobsmuscheln auf pikantem Linsensalat	11,50
Gebratene Rosenberggarnelen auf kleinen Spitzparika mit Frischkäse-Füllung	11,50
Ziegenkäse im Speckmantel an Feldsalat	9,50
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
Französisch Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	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	11,00
- mit gegrilltem Lachsfilet	11,50
- mit gegrillter Hähnchenbrust	11,50
- 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

Ravioli mit Käsefüllung
in Silvanerrahm

mit Walnusskernen und Radicchiostreifen

12,50

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

in einer Pfeffersauce

mit hausgemachtem Rösti 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	Buttergemüse	4,30
Süßkartoffelgratin	4,60	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

Himbeerparfait mit frischen Beeren	8,50
Zweierlei Mousse au chocolat mit Orangensalat	8,50
The LENNOX Cheesecake (New York Style) mit frischem Himbeerpüree und Waldbeeren	9,50