

SPEISEKARTE



Herrn Lenz



LIEBE GÄSTE,

herzlich Willkommen im ‚Herr Lenz‘. Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns sind.

Unsere Gerichte sind alle hausgemacht. Wir verwenden für die Zubereitung keine Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Hefeextrakte, Aromen oder gentechnisch veränderte Zutaten, soweit wir es überprüfen können.

Wir legen großen Wert darauf, lokale Erzeuger und Händler zu stärken und große Nahrungsmittelindustrie-Konzerne zu meiden.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns und guten Appetit!

Herzlich,

Thomas Grill
Thomas Dressel
Dipika Davé

MONATSKARTE FÜR JANUAR

VORSPEISEN

Klare Rote Rüben Suppe mit Balsamicoschalotten 6 €

Klare Essenz aus frischen roten Rüben mit hausgemachtem Gemüsefond, geschmorten Balsamicoschalotten und frisch geröstetem Dillcrostini

VEGETARISCH

Sellerie – Williamsbirnenrahmsuppe mit Walnussbrot 6 €

Suppe aus frischer Sellerieknolle und Williamsbirnen mit hausgemachtem Gemüsefond, Schuß Williamsbirnenschnaps, Sahne, Zitrone und hausgemachtem Walnussbrot

VEGETARISCH

Mariniertes Wurzelgemüse mit Pilzpflanzerl & Wasabimayo 8 €

Rohes Wurzelgemüse (bunte Karotten, Stangensellerie, rote Rüben), Pilzpflanzerl aus Mischpilzen, Ei, Kräutern, Brot in Butter rausgebacken und hausgemachte Wasabimayonese

VEGETARISCH

Bayerische Garnele mit Bittersalaten und Pink Grapefruit 10 €

Frischer Salat aus Endivien, Radicchio und Chicorée mit Zitrusmarinade, einem Hauch Knoblauch und gerösteten Garnelen (bayrische Crusta Nova Garnelen), dazu hausgemachtes Baguette

HAUPTGERICHTE

Fusili mit Walnuss – Petersilienpesto und Radicchio 11 €

Fusili aus Hartweizengrieß mit hausgemachter Walnuss – Petersilienpesto, Knoblauch, Zitrone, Parmesan und frischem Radicchio

VEGETARISCH



HAUPTGERICHTE

Gnocchi mit Wildschweinragout und Feige **16 €**

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Wildschweinragout (Wildschwein aus fränkischer Schweiz), Rotwein, Wurzelgemüse und Feigen

Marinierte Hähnchenbrust mit Harissagemüse und Kräuterstrudel **18 €**

Gebratene Freiland Hähnchenbrust (Landshuter Hof) in Weißwein – Koriander – Kreuzkümmelmarinade mit gebratenem Wurzelgemüse in hausgemachter Harissapaste und Kräuterstrudel (hausgemachter Topfenblätterteig)

Curry vom gerösteten Kürbis mit Gewürzreis & Raita **14 €**

Tomatiges, würziges Curry mit geröstetem Hokkaidokürbis, mit Kardamom, Nelke und Sternanis gewürztem Reis, Gurkenjoghurt (Raita) und kleinem Salat

VEGETARISCH

NACHSPEISEN

Pistazienküchlein mit Safrancreme **6,50 €**

Pistazienküchlein mit Mandeln, etwas Mehl, Eiern, Zucker, Butter und Gewürzen mit einem Topping aus einer Creme aus Frischkäse, Butter, Zucker und Safran

Kürbismousse mit weißer Schokolade & Kürbiskerncrossies **6,50 €**

Mousse aus Hokkaidokürbis, Eiern, weißer Schokolade und hausgemachten Kürbiskerncrossies mit Bitterschokolade

Biokäse Auswahl mit Olive / Traube und Baguette **7,50 €**

Auswahl an verschiedenen Bio Käsesorten (Biokäse Jürgen Würth) von der Kuh, vom Schaf und der Ziege, wahlweise mit Trauben oder Oliven und hausgemachtem Baguette und Butter



LENZ KLASSIKER

Ofengemüse mit gratiniertem Ziegenkäse **12,50 €**

Gemischtes frisches Gemüse aus dem Backofen mit Rosmarin, Thymian, Oregano, Fenchelsaat und einem Hauch Knoblauch, überbacken mit Ziegenweichkäse und Honig dazu hausgemachtes Brot

VEGETARISCH

Tagliatelle mit Huhn, Salbei und Chili **12,50 €**

Bandnudeln aus Hartweizengrieß mit Freiland-Hühnerbrust (Landshuter Hof), frischem Salbei, etwas Butter, einer kräftigen Reduktion von hausgemachtem Geflügelfond, einer Chili- und Knoblauchnote und frischem Parmesan

Bürgermeisterstück **18 €**

Rinderbraten aus dem Bürgermeisterstück, langsam bei niedriger Temperatur in Rotwein, Sherry und hausgemachtem Rinderfond geschmort, dazu Ofengemüse, in hausgemachtem Geflügelfond gekochte Kartoffeln und kräftige Soße

LAKTOSEFREI

Schokoladenfondantkuchen mit Kirschsorbet **6,50 €**

Lauwarmer Schokoladenkuchen aus Schokolade mit 60% Kakaoanteil, Eiern, Zucker, Butter und sehr wenig Mehl, dazu eine Kugel hausgemachtes Kirschsorbet (Sorbet enthält Alkohol)

