Veranstaltungen im Lennox

Wir bieten ihnen eine Perfekte Location für Ihre Veranstaltungen.
Sei es die Klassische Hochzeit im edlen Restaurant oder die Private Firmenfeier,
Geburtstagsfeier, Weihnachtsfeier, Jugendweihe, Kommunion & Konfirmation, Jubiläum, etc.
wir haben für alles die geeignete Lösung.

Was wir Ihnen bieten

Location

Eine klassische Hochzeitslocation, an die man sich gerne zurückerinnert.
Voll ausgestattete Bar, auf Wunsch mit Tanzfläche,
für Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern, Jubiläum etc.

Raum mit Platz für bis zu 80 Personen (je nach Veranstaltung auch bis zu 100 Personen).
Im Sommer auch als Außenbereich mit zusätzlichem Platz.

Catering

Essensauswahl als Menü oder Buffet inkl. Sektempfang, abgestimmt auf Ihre Veranstaltung.

Zeiten

Auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten können Sie Ihre Veranstaltung mit uns zusammen planen.

Kontakt:

Lennox – Steak & Wine
kontakt@lennox-erlangen.de
09131 - 209989

LENNOX
STEAK & WINE

Herbst Specials

Hokkaido Kürbis, Hausgemachte Spätzle und frische Pfifferlinge

Kürbisrahmsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Vegan:
Tagliatelle
mit Kürbisstreifen, Pfifferlingen und frischen Kräutern

Neuseelandfilet Special:

Gegrillte Rinderfiletspitzen
in Pfifferrahm mit hausgemachten Spätzle

Gegrilltes Kalbsfilet
mit Pfifferrahm und hausgemachten Spätzle

Gegrilltes Neuseeland Filet (200g)
mit Pfifferrahm und hausgemachten Spätzle

Fränkisches Dry Aged Special:

Gegrilltes Fränkisches Dry Aged Rumpsteak (250g)
mit Pfifferrahm und hausgemachten Spätzle

Seafood Special:

Thunfischfilet
mit gebratenen Pifferlingen und Reis

3 Rosenberggarnelen & 3 Jacobsmuschel
mit gebratenen Pifferlingen und Reis

Martin-Luther-Platz 10 | 91054 Erlangen | 09131 - 20 99 89 | www.lennox-erlangen.de

LENNOX
STEAK & WINE

APERITIV

Lillet Fine
Lillet Blanc, Minze, Hibiscus Tonic, Soda

Lillet Berry
Lillet Blanc, gemischte Beeren, Russian Wildberry

Aperol Spritz
Aperol, Orange, Prosecco, Soda

Aperol Lemon Spritz
Aperol, Minze, Bitter Lemon

Alkoholfrei

Pure Berry
Hibiscus Tonic, gemischte Beeren, Soda

Free White
Bree
Mosel-Saar-Ruwer Deutschland

Dieser Alkoholfreie Weißwein begeistert mit einem exotischen Trio aus Ananas, reifen Birnen und zarter Zitrusfrucht. Probieren Sie ihn zu Thunfisch, Jacobsmuscheln oder einfach als Alkoholfreien Aperitiv.

Wein-Empfehlung

Koonunga Hill
Penfolds
Barossa Valley Australien

Den anspruchsvollen Gaumen verwöhnt der Wein mit geschmeidiger Fruchtfülle von reifen Pflaumen und süßen schwarzen Kirschen. Das Tannin ist weich und gibt der Frucht optimalen Halt.
12 Monate im Eichenfass gereift, daher unvergleichlich auch der Nachhall: Minutenlang bleibt der Wein am Gaumen präsent, mit saftigen Aromen von Blaubeeren und frischem Obstkuchen.

LENNOX
STEAK & WINE

VORSPEISEN

Kürbisrahmsuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

Knoblauchbrot

4Scheiben Schweizer Wurzelbrot mit hausgemachter Knoblauchbutter

Warmer Ziegenkäse

auf 3 Scheiben Schweizer Wurzelbrot mit Honig und Walnuss gratiniert

Thunfischtatar

auf gegrillter Avocado mit Rucola

Gegrillte Jakobsmuscheln

4 Scheiben Jacobsmuschelfleisch
mit Trüffelbalsamico und mariniertem Rucolasalat

Carpaccio vom Fränkischen Weiderind

frisch geriebenen Parmesan, Olivenöl & Balsamico

Tatar vom Rinderfilet

Serviert mit Kapern, Wachtelei, Dijonsenf, Zwiebel

LENNOX
STEAK & WINE

SALATE

Wählen Sie Ihr Dressing selbst:
Joghurt-, Senf - oder Knoblauchdressing ,
Kräutervinaigrette oder Balsamico-Olivenöl-Dressing
Zu unseren Salaten wird immer ein Brotteller serviert.

Großer gemischter Salatteller der Saison

Wahlweise mit:

- gebratenen Black-Tiger Garnelen

- gegrillten Rinderfiletstreifen

- gebratenen gebratenen Pfifferlingeb

- gebratenen gebratenen Lachsfiletstreifen

Salade de *chèvre chaud*
Großer Salat mit warmem Ziegenkäse auf Wurzelbrot[Wz]
und Kräutervinaigrette

Ceasar's Salad
Romanasalat mit Croutons[Wz], frischem Parmesan und Knoblauchdressing

Wahlweise mit:

- gebratenen Pfifferlingen

- gegrillten Rinderfiletstreifen

- gebratenen gebratenen Lachsfiletstreifen

SEAFOOD

wird serviert mit hausgemachter Limonen-Butter

Thunfischfilet

Lachsfilet

Rosenberggarnelen

Jakobsmuscheln

Lennox Seafood Sampler
Lachsfilet, 2 Rosenberggarnelen und 2 Jakobsmuscheln

LENNOX
STEAK & WINE



New Zealand Beef

Das Klima, die saubere Luft und reichlich klares Wasser in Neuseeland führen das ganze Jahr über zu saftigen, grünen Weiden. Hier können sich die Tiere das ganze Jahr über frei bewegen und haben bei Bedarf Zugang zu Heu und Silofutter. Die Tiere können so fressen und leben wie sie es in freier Natur tun würden, was den Stress reduziert und das Wohlergehen der Tiere fördert.
Das Fleisch ist mager, hat eine feine Textur und einen sehr guten Nährwert.

Prime Cut Filet Steak – Tenderloin

Girl's Cut	150 g
Regular Cut	200 g
King's Cut	300 g

Weinempfehlung: Ercavio - Tempranillio



Aus Argentinien

Feinstes Filet und saftiges Ribeye

Das Beste, was ein Rind zu bieten hat, ist das Filet. Das zarteste und begehrteste Teilstück hat einen Anteil von ca. 2% am gesamten Rind
Argentinisches Fleisch hat absolute Spitzenqualität und seinen Ursprung auf den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa.

In dieser natürlichen Umgebung mit klarem Wasser, reiner Luft und saftigem Gras wachsen die Black Angus Rinder natürlich auf. Diese Bedingungen sind die Grundlage für den außergewöhnlichen Geschmack. Die Black Angus Rinderrasse liefert feines, zartes und geschmackvolles Fleisch in exzellenter Qualität

Prime Cut Filet Steak – Tenderloin

Girl's Cut	150 g
Regular Cut	200 g
King´s Cut	300 g

Classic Ribeye

Aus dem Entrecôte, gut marmoriert mit kleinem Fettauge

Erhältlich in folgenden Größen:

300 g
400 g
500 g

LENNOX
STEAK & WINE



Fränkisches Dry Aged Rumpsteak

Beim Dry-Aging in speziellen Reifeschränken reift das Fleisch in Teilstücken direkt am Knochen nach traditioneller Handwerkskunst für mindestens 10 Wochen. Das Dry-Aged Verfahren ist sehr kostspielig, da die Produktion einen hohen Lager- und Zeitaufwand erfordert. Die Trockenreifung entzieht dem Stück Flüssigkeit, was zum einen den Geschmack intensiviert, andererseits aber auch zu einem Gewichtsverlust und damit zu einem höheren Preis führt.

Erhältlich in folgenden Größen:
250 g
350 g
450 g

„Surf and Turf“ Lennox Style

mit Neuseeländischem Rinderfilet 150g oder 200g mit 3 Rosenberggarnelen (Hummerkrabben)

mit Argentinischen Rinderfilet 150g oder 200g mit 3 Rosenberggarnelen (Hummerkrabben)

mit Fränkischem Dry Aged Rumpsteak 250g mit 3 Rosenberggarnelen (Hummerkrabben)

„Lennox Tasting Plate“

Unsere zwei Sorten Rinderfilet im direkten Vergleich (je 150g)

Argentinisch - Neuseeland

Specials zum Vorbestellen:

T-bone Steak, Flanksteak,
Tomahawk Steak & Wagyu Filetsteak

Hummer, Loup de Mer, Seeteufel

Martin-Luther-Platz 10 | 91054 Erlangen | 09131 - 20 99 89 | www.lennox-erlangen.de

LENNOX
STEAK & WINE

SIDE ORDERS

Ofenkartoffel mit Sourcream[M]

Bratkartoffeln

Steakhouse fries

Jasminreis

Beilagenportion Spätzle

Knoblauchbrot[Wz]

Beilagensalat
mit Senfdressing [M]

Kleiner Ceasar's mit Croutons
mit Knoblauchdressing [M]

Rucola mit Parmesan
mit Kräutervinaigrette[Sen]

Gebratene Pfifferlinge

Gebratenes Gemüse

Blattspinat mit Rahm

Speckbohnen [Ko]

Pfifferlingrahmsauce

Extra Sourcream[M]

Cabernet-Jus [Sel]

Pfeffersauce [Sel]
mit grünem Amazonas Pfeffer

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.

Unsere Seafood Gerichte werden immer mit hausgemachter Limonen-Butter serviert.

LENNOX
STEAK & WINE

DESSERTS

Honig Mohn Parfait
mit frischen Früchten

Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis und frischen Früchten

Vanilleeis
mit frischen Früchten

Dessertwein:

2013 Nachtgold – Eiswein Hessen

Viel Erfahrung und eine Portion Risikobereitschaft – das zeichnet unsere Nachtgold-Winzer aus. Denn noch immer werden die Trauben für unsere Beerenauslese per Hand selektiert und Eiswein wird erst ab frostigen Temperaturen geerntet. Unsere Nachtgold Spezialität ist ein pures Erlebnis für Ihren Gaumen – eine Rarität der besonderen Art

Delaforce – Ruby Port[Su]

Der Delaforce Fine Ruby Port reift drei Jahre in großen Fässern aus Eichenholz.
Am Gaumen überzeugt dieser Portwein durch seinen weichen, fruchtig-würzig Geschmack, er ist weich und rund auf der Zunge und dabei zugleich körperreich und von fester Struktur. Das Finale ist fruchtig-süß mit intensiven Geschmacksnoten nach Kirschen und schwarzen Johannisbeeren.

Rhöner Met – Honigwein[Su]

Unser Honigwein besticht durch feinen Honigduft und eine schöne hellgelbe Farbe. Ausgewogen in seiner Art, nicht zu süß.

LENNOX
STEAK & WINE

The Lennox Premium Whisky Collection

Scapa Skiren
Single Malt Whisky, 40% Grossbritannien

Scapa Skiren Single Malt Whisky mit Charakter. Die funkelnde Whisky-Perle der Insel Orkney. Schon die Scapa Brennerei an sich ist eine absolute Besonderheit, die für außergewöhnliche Qualität steht. Hier arbeiten lediglich drei feste Mitarbeiter, die pro Jahr 360.000 Liter des edlen Single Malts, der vorwiegend in Bourbon-Fässern reift, produzieren.

Johnny Walker Blue Label
Blended Scotch Whisky 40% Grossbritannien

Johnnie Walker Blue Label ist ein unvergleichliches Meisterwerk. Er ist eine exquisite Kombination aus einigen der seltensten und außergewöhnlichsten Whiskys Schottlands. Nur eines von zehntausend Fässern hat diese einzigartige Qualität, den Charakter und das Aroma, mit dem der typische besondere Geschmack von Johnnie Walker Blue Label erreicht werden kann. Ein außergewöhnlicher Whisky für außergewöhnliche Anlässe

The Macallan Fine Oak 18
Single Malt Scotch Whisky 40% Grossbritannien

The Macallan Single Malt reift nur in Fässern höchster Güte. Dieser Malt wird in besonders kleinen Kupferblasen gebrannt, den kleinsten der Region Speyside. Ihre charakteristische Form erzeugt ein speziell reiches Aroma und macht das Destillat sehr weich. Die Hingabe des Brennmeisters und die besondere Holzpolitik sind das, was den unvergleichlichen Ruf von The Macallan seit fast zwei Jahrhunderten ausmacht. Am Gaumen entfaltet dieser Malt eine ausgewogen fruchtige Würze mit Malz, Karamell und ganz wenig Rauch. Viele Früchte nehmen den ganzen Mundraum gefangen, dann folgt Eiche und wieder süßes Malz.
Der Abgang ist mittellang bis lang und zum Ende immer süßer

Talisker
Single Malt Scotch Whisky 45,8% Grossbritannien

Die älteste aktive Destillerie der Isle of Skye liegt an den Ufern des Loch Harport mit fantastischer Aussicht auf die Cuillin-Berge. Die Destillerie produziert einen verführerischen, süßen, vollmundigen Single Malt, der so leicht zu genießen und so unwiderstehlich ist, wie die Insel selbst.
Er überzeugt durch einen rauchig-weichen Geschmack und seine komplexe Aromatik.

Wir Servieren unseren Whisky immer in Raumtemperatur mit einem Glass Eiswasser.