

WINTERKARTE

APERITIV

CHAMBORD ROYAL

Chambord*

aufgegossen mit Prosecco

5,90

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.

CRODINO

der alkoholfreie Aperitif aus dem Hause Campari

3,20

Seinen Geschmack verdankt CRODINO dem traditionellen Extrakt aus einem Mix von Aufgüssen aus verschiedenen destillierten Kräutern, Pflanzen und Wurzeln.

Süße sowie bittere Orangenfruchtstückchen, welche explizit ausgewählt werden, und das Quellwasser der Lisiel Quelle bilden die aromatische, natürliche Basis für CRODINO.

CRODINO wird 6 Monate Zeit gegeben, um sein typisches Aroma zu entwickeln.

WEIN SPECIAL

2016 **STILNOVO**

0,1 l 4,50

SANGIOVESE

0,2 l 8,00

Governo all'Uso Toscano

TOSKANA

0,7l 26,00

Ein Wein in dunklem, strahlendem Rubinrot mit schwarzviolett schimmernden Reflexen.

In der Nase entfaltet dieser Rotwein aus der Toskana ein sehr einnehmendes und fruchtintensives Bouquet mit Noten von Pflaumen, Schwarzkirschen und Rumtopfrüchte, unterstützt wird das Ganze von zarten Schokonuancen sowie subtilen Veilchenakzenten.

Am Gaumen wirkt der Wein sehr samtig, füllig und mit einem sehr lang anhaltenden und fruchtbetonten Finale.

VORSPEISEN

Karotten-Kokos-Suppe mit gegrillter Garnele	5,90
Warmer Ziegenkäse auf Schweizer Wurzelbrot mit Honig und Walnuss gratiniert	7,90
Feldsalat mit Speckwürfeln, Croutons und Vinaigrette	9,50
Gegrillte Avocado mit Thunfischtatar	12,50
LENNOX Shrimp Cocktail Black Tiger Shrimps in unserer Spezial-Cocktailsauce (fruchtig-scharf, ohne Mayonnaise)	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	13,50

SALATE

Wählen Sie Ihr Dressing selbst: Joghurt-, Senf- oder Knoblauchdressing, Kräutervinaigrette oder Balsamico-Olivenöl-Dressing	
Großer gemischter Salatteller der Saison	8,60
- mit gebratenen Champignons und Speck	11,50
- mit gebratenen Lachsstreifen	12,50
- mit gebratenener Black-Tiger Garnelen	13,00
- mit gegrillten Rinderfiletstreifen	13,00
California Salad (LENNOX STYLE) Romanasalat mit Mangostreifen und Joghurtdressing	9,20
- mit gebratener Hähnchenbrust	12,50

Sie erhalten unsere Salate mit 4,00 € Nachlass gerne auch als Vorspeisenportion

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	22,50
Regular Cut	200 g	29,00
King's Cut	300 g	39,00

Ribeye

Aus dem Entrecôte, gut marmoriert mit kleinem Fetttage

300 g	26,00
400 g	34,00

Filet vom fränkischen Rind

In Zusammenarbeit mit dem Erlanger Schlachthof wird nur Fleisch von ausgesuchten Färsen (weiblichen Jungrinder) verwendet und exklusiv für das LENNOX gesondert gereift.

Zart und geschmacklich unglaublich intensiv, allerdings fester im Biss als die Variante aus Australien

Filet

Girl's Cut	150 g	22,50
Regular Cut	200 g	29,00
King's Cut	300 g	39,00

DRY AGED Rumpsteak

Zartes, aromatisches Fleisch mit intensivem Geschmack. Nach traditioneller Handwerkskunst trocken am Knochen gereift. Aus dem Roastbeef geschnitten mit dem charakteristischen Fettrand

300 g	28,00
400 g	36,00

Tasting-Plate Unsere Filets im direkten Vergleich
(je 150g) 41,50

Wählen Sie Ihre Beilagen selbst →

„Surf & Turf“ Lennox Style

Australisches Rinderfilet 150g mit 3 Rosenberggarnelen (Hummerkrabben)
29,00

LAMB & CHICKEN

Lammrücken

Zarter Lammrücken von neuseeländischen Weidelämmern,
200 g 20,50

Hähnchenbrustfilet

Zartes Steak aus der Hähnchenbrust
200 g 13,00

SEAFOOD

serviert mit hausgemachter Limonen-Butter

Yellow Fin Thunfischfilet 200g 19,50

Norwegisches Lachsfilet 200g 16,50

SIDE ORDERS

Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,30	gebratene Champignons	4,30
Bratkartoffeln	4,20	Buttergemüse	4,30
Kartoffelgratin	4,20	Blattspinat mit Rahm	4,30
Süßkartoffel fries	4,20	Speckbohnen	4,30
Jasminreis	4,10	gegrillter Maiskolben	4,00
Knoblauchbrot	3,90		
		Cabernet-Jus	1,80
Feldsalat	5,20	Pfeffersauce	1,80
Rucola mit Parmesan	5,20	Proseccorahm	2,00
Beilagensalat	4,60	Extra Sour Cream	1,50

WINTERSPECIALS

Ravioli mit Champignon-Trüffel-Füllung und Kirschtomaten in Proseccorahm	13,50
Gebrautes Gemüse in einer Thai-Kokossauce mit Jasminreis	12,50
Gebrautes Lachsfilet auf Wasabisauce, mit Jasminreis und Zuckerschoten	21,50
Gegrillte Rinderfiletspitzen mit frischem Gemüse in einer Thai-Kokossauce mit Jasminreis	22,50

DESSERTS

Nougatmousse mit frischen Früchten	8,50
Kokosparfait mit Ananas-Mango-Salat	8,50
Schokoladensoufflé mit frischen Früchten	9,50

KÄSE

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

12,50

WEIN

weiß

DEUTSCHLAND

2016	VOLKACHER KIRCHBERG		0,1l	3,00
	Silvaner		0,2l	5,00
	WEINGUT FISCHER	FRANKEN	1,0l	24,00

Wunderbar trocken und fruchtig, von zartem Säurespiel begleitet. Ein klassisch ausgebauter typisch fränkischer Silvaner.

2017	NACHSCHLAG		0,1l	3,00
	Scheurebe - Riesling		0,2l	6,00
	WINZERHOF STAHL	FRANKEN	0,7	21,00

Duffiges Bukett. Leicht und doch ausdrucksvoll am Gaumen. Klares Fruchtbild mit Anklängen von reifen Sommerfrüchten und einem Hauch Exotik. Dezente Aromatik. Perfekte Säure. Gute Länge.

2016	HERR DOKTOR		0,1l	3,50
	Sauvignon Blanc / Riesling		0,2l	6,00
	WEINGUT DR. KÖHLER	RHEINHESSEN	0,7l	21,00

Sehr feine Nase mit eindringlicher Kernobstfrucht und etwas eingemachter Steinobstfrucht. Klar und feinsaffig, Kernobstfrucht, süßliche Aprikose und Fruchtsüße, frisch mit Zug, fester Körper mit feiner Struktur, hat Substanz aber auch viel Spiel

2016	GRAUBURGUNDER		0,1l	3,80
			0,2l	6,50
	EMIL BAUER	RHEINPFALZ	0,7l	22,50

Ein saftiger und harmonischer Wein mit frischer Säure. Goldgelb im Glas und in der Nase gelbe Früchte. Abgerundet durch einen Touch Honig und leichte Gewürze. Im Mund satte Frucht, mineralisch und körperreich. Grauburgunder von höchster Qualität

ITALIEN

2016	PINOT GRIGIO DOC PRESTIGE GRAVE		0,1l	3,00
	Pinot Grigio		0,2l	5,50
	POGGIO AL BOSCO	FRIAUL	0,7l	19,50

Dieser strohgelbe Wein mit seinem Duft nach Birnen und Quitten, überzeugt durch seine Fruchtigkeit und seinen ausgewogenen frischen und würzigen Charakter.

2016	LUGANA I FRATI		0,1l	4,50
	Trebbiano di Lugana		0,2l	8,00
	CA DEI FRATI	LOMBARDEI	0,7l	28,00

Der ohne den Einsatz von Holzfässern ausgebaute **Lugana "I Frati"**, beeindruckt durch seine elegante, feinfruchtige Art. Der Wein ist köstlich traubig und lässt seine noble Mineralität durch eine feine Feuerstein-Note erkennen.



SÜDAFRIKA

2016	LENNOX WHITE		0,1l	3,00
	Chardonnay		0,2l	5,50
	MC GREGOR	ROBERTSON	0,7l	19,50

Ein schöner, aromatischer Chardonnay, welcher sich mit ausgewogenen Noten von weißen Pfirsichen und angenehmer Säure präsentiert.

rosé

DEUTSCHLAND

2017	FEDERSTAHL - rosenrot		0,1l	3,50
	Schwarzriesling / Spätburgunder		0,2l	6,00
	WINZERHOF STAHL	FRANKEN	0,7l	21,00

Kräftig roséfarbener Sommerwein, duftig in der Nase, angenehm trocken und weich, cremige Note, elegant, Nuancen von hellen Beeren. Geschmack mit erfrischender, moderater Säure und mit Nuancen von hellen Sommerfrüchten. Leicht und beschwingt, dennoch druckvoll am Gaumen und mit guter Länge.

ITALIEN

2016	BARDOLINO CHIARETTO		0,1l	3,00
	Corvina / Molinara / Rondinella / Negrara		0,2l	5,50
	CA SALETTI	VENETIEN	0,7l	19,50

Der fruchtige Klassiker vom Gardasee als Rosé. Intensives Aromenspiel von Erdbeeren und Himbeeren.

rot

DEUTSCHLAND

2015	URSPRUNG CUVÉE ROT		0,1l	3,80
	Cab. Sauvignon / Merlot / Portugieser		0,2l	6,80
	MARKUS SCHNEIDER	PFALZ	0,7l	24,00

Volles Bukett von roten und schwarzen Beeren, saftige, in Richtung Brombeeren gehende Frucht. Im Abgang wunderbar weich und schmeichelnd.

ITALIEN

2015	GIO		0,1l	3,00
	Merlot		0,2l	5,50
	VITICOLTORI PONTES	VENETIEN	0,7l	19,50

Leichtfüßiger, frischer und fruchtbetonter Wein mit reifer, angenehm süßlicher Kirschfrucht. Saftig mit dezenter, passender Säure.



2015	COL DI SASSO		0,1l	3,50
	Sangiovese / Cabernet Sauvignon		0,2l	6,50
	BANFI	TOSKANA	0,7l	22,00

Col-di-Sasso, was mit "steiniger Hügel" übersetzt werden kann, ist eine Mischung aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon Trauben, die an den steinigsten und unzugänglichsten Hängen des Castello Banfi in Montalcino wachsen. Die Ernte erfolgt Anfang Oktober, jede Traubenart wird separat vinifiziert. Der Sangiovese gibt dem Wein seinen Körper, während der in Edelstahlbehältern gereifte Cabernet Sauvignon dem Wein Frucht und Struktur verleiht. Voller, weicher, ausgewogener Geschmack, trinkfertig. Frisches, sortentypisches Bukett mit einer Würznote bereichert.

SPANIEN

2014	ERCAVIO		0,1l	3,80
	Tempranillo Roble		0,2l	6,50
	MAS QUE VINOS	CASTILLA	0,7l	22,00

Intensive dunkelrote Farbe. Ein vollmundiger Wein, opulent mit süßen und runden typischen Tempranillo-Tanninen. In der Nase offenbart der Ercavio Tempranillo Roble starke Aromen von dunklen Früchten, Schwarzkirsche, Heidelbeeren, Brombeeren, gepaart mit dezenten Lakriz-, Zimt- und Kaffeenoten, sowie einer eleganten Mineralität. Am Gaumen der Wein samtig, vollmundig und komplex. Die Tannine sind weich, die Säure gut eingebunden. Das Finale ist lang anhaltend und geprägt von Schokolade und exotischen Gewürznoten wie Muskatnuss und Nelke.

ARGENTINIEN

2015	KAIKEN MALBEC		0,1l	3,50
	Malbec / Cab. Sauvignon		0,2l	6,00
	VINA MONTES	MENDOZA	0,7l	20,50

Überaus kraftvoll exzellent strukturiert, mit reifen Tanninen und saftigen Aromen von Blaubeeren und Cassis, die von Kaffee, Tabak und Schokolade fein hinterlegt, bis in das lange Finale nachhalten.

AUSTRALIEN

2016	KOONUNGA HILL		0,1l	4,50
	Shiraz / Cabernet Sauvignon		0,2l	8,00
	PENFOLDS	AUSTRALIEN	0,7l	27,50

Der KOONUNGA HILL ist eine wunderbare Komposition aus Shiraz und Cabernet, die für 14 Monate in Fässern zweiter Belegung reift. Er verwöhnt die Nase mit einem feiner Duft von Eukalyptus und Schokolade, die am Gaumen durch Aromen von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und eine weiche Tanninstruktur ergänzt werden.

SÜDAFRIKA

2015	LENNOX RED		0,1l	3,00
	Ruby Cabernet		0,2l	5,50
	MC GREGOR	ROBERTSON	0,75l	19,50

Sehr rund und geschmeidig, schön saftig im Geschmack. Harmonisch, mit schön eingebundenen Tanninen im Abgang.