

## APERITIV

### VALDO ICE\*

mit frischen Erdbeeren und Minze 5,80

\*Valdo Ice ist die neue fruchtig-edle Blanc de Blanc Variante unseres Prosecco. Auf Eis serviert, mit frischen Erdbeeren und einem Minzeblatt veredelt ..... so soll Sommer schmecken.

### GORDON'S PINK AND TONIC

Gordon's Pink\* mit Tonic und Beeren 7,50

\*Gordon's Premium Pink Distilled Gin kombiniert erfrischenden Gordon's mit süßen Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren. Er wurde in Anlehnung an das originale Gordon's Pink Gin-Rezept von 1880 kreiert. Erfrischend mit angenehmer Fruchtsüße ist dieser Drink der perfekte Frühlingsdrink.

### SANBITTER ROSSO

der alkoholfreie Aperitif  
aus dem Hause Pellegrino 2,90

## WEIN SPECIAL

<b>2015</b>	<b>COL DI SASSO</b>	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.

## STARTERS & SOUPS

Warmer Ziegenkäse auf Schweizer Wurzelbrot mit Honig und Walnuss gratiniert	7,90
Cremige Burrata von der Käseecke Waltmann mit gebratenen Pfifferlingen und Kirschtomaten	10,50
Burrata ist eine Sonderform des Büffelmozzarellas und hat die Form eines kleinen Säckchens, das einem Mozzarella sehr ähnlich ist und in dessen Innerem sich eine Masse aus Sahne und Mozzarellasträngen befindet;	
Spicy Melonensalat mit Minze, Ingwer, Cashews und gebratenen Garnelen	11,00
Gegrillte Avocado mit Thunfischtatar	12,50
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	13,00
Zucchinicrèmesuppe mit gebratener Garnele	5,40

## SALADS

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

Großer gemischter Salatteller der Saison	8,60
- mit gebratenen Pfifferlingen	11,50
- mit gegrilltem Lachsfilet	12,00
- mit gegrillter Hähnchenbrust	12,00
- mit gebratenen Black-Tiger Garnelen	13,00
- mit gegrillten Rinderfiletstreifen	13,00

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

## VEGETARISCH

Penne mit frischen Pfifferlingen  
in Rahmsauce

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	21,50
Regular Cut	200 g	27,00
King's Cut	300 g	36,50

## 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 Fettagge

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 Rosenberggarnelen (Hummerkrabben)

25,50

### Gegrillte Rinderfiletspitzen

mit Pfifferlingen in Rahmsauce  
und 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, und 3 Rosenberggarnelen)

**SIDE ORDERS →**

## SIDE ORDERS

Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,30	<b>gebratene Pfifferlinge</b>	4,80
Bratkartoffeln	4,20	gebratenes Gemüse	4,30
Steakhouse fries	4,20	Blattspinat mit Rahm	4,30
hausgemachte Kartoffelrösti	4,20	Speckbohnen	4,30
Jasminreis	4,10	Extra Sour Cream	1,50
Knoblauchbrot	3,90	Pfeffersauce	1,80
		Cabernet-Jus	1,80
Kleiner Ceasars	5,20	Weißweinrahm	2,00
Rucola mit Parmesan	5,20		
Beilagensalat	4,60		

## DESSERTS

Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis	8,50
Rote Grütze aus frischen Sommerbeeren mit Joghurtparfait	8,50
Schokoladensoufflé mit frischen Früchten	9,50