

Lenzios

Speisen & Getränke

Willkommen im Lenzig!

Beachtet neben der Speisen- und Getränkekarte auch unsere Wochenkarte, die Specials sowie unsere Cocktail- und Longdrinkkarte. Falls Ihr einen besonderen Wunsch habt, scheut Euch nicht, uns anzusprechen. Das gilt natürlich auch dann, wenn Ihr eine private Feier bei uns veranstalten möchtet.

Roland & das Lenzig-Team

Öffnungszeiten

Täglich ab 17 Uhr (Küche täglich von 18 - 22 Uhr)

Geschlossen an Feiertagen sowie von November bis Ende März auch an den Sonntagen.

➤ Klein & Fein ➤

1. Tomatensuppe
mit Crème Fraîche, Basilikum & Hausbrot
2. Kräutercreme
Dip aus frischen Kräutern, Quark, Gurke & Hausbrot
3. Filoteigröllchen
mit Hirtenkäsefüllung & Sour Cream
4. Gemischter Vorspeiseteller
mit Bruschetta, hausgemachten Kartoffelchips,
Hirtenkäse, grünen Oliven,
Filoteigröllchen & Hausbrot mit Aioli
5. Überbackenes Bauernbrot
mit Hähnchenbruststreifen, Tomaten,
Mozzarella & Basilikum
6. Gebackene Kartoffelecken
mit Tomaten-Chilidip oder Aioli
7. Portion hausgemachtes Bauernbrot
mit Aioli oder Kräuterbutter
8. Beilagensalat

➤ Salate ➤

9. Großer bunt gemischter Salat
mit Hähnchenbruststreifen
10. Großer bunt gemischter Salat
mit süß-sauren Rindfleischstreifen
11. Tomaten-Rucolasalat
mit gebackenem Hirtenkäse
12. Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Hirtenkäse,
Zwiebeln & grünen Oliven

Alle Salate werden mit Hausbrot und
wahlweise Balsamico- oder Kräutervinaigrette serviert.

➤ Pasta & Aufläufe ➤

13. Nudelauflauf „Provence“
mit Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika,
frischen Kräutern, Parmesan & Hirtenkäse
14. Kartoffelauflauf „Lenzig“
mit Karotten, Bacon, Zwiebelstreifen,
Spiegelei & Gouda (auf Wunsch auch vegetarisch)
15. Penne „Vegetaria“
mit frischen Tomaten, Rucola, grünen Oliven,
Basilikum & Parmesan
16. Penne „Di Manzo“
mit Rindfleischbällchen, Paprika, Zucchini, Aubergine,
Rosmarin & Hirtenkäse

➤ Groß & Famos ➤

17. Spiegeleier
mit Bratkartoffeln & Salatbeilage (auf Wunsch vegetarisch)
18. Veggie-Burger
mit paniertem Mozzarella, hausgemachten
Kartoffelchips & Salatbeilage
19. Gratiniertes Hirtenkäse
mit Kartoffelecken & Tomaten-Olivenragout
20. Hähnchenbruststreifen
in Zitronen-Thymiansauce
mit Ratatouille & Kartoffelecken mit Aioli
21. Schweineschnitzel „Natur“
mit Kräuter-Pilzfüllung, Honig-Karotten
& Bratkartoffeln
22. Paniertes Schweineschnitzel
mit Bratkartoffeln & Salatbeilage
23. Rindfleischbällchen in Dijonsensauce
mit Bratkartoffeln & Salatbeilage
24. Rinderhüftsteak
mit Kräuterbutter, Kartoffelecken & Sour Cream,
dazu einen Beilagensalat

➤ Zum guten Schluss ➤

25. Himbeer-Ingwer Sorbet
mit Schokoladensauce
26. Kaiserschmarrn
mit Rosinen, Mandeln & einer Kugel Vanilleeis
27. Schokoladentarte
mit einer Kugel Vanilleeis

➤ Lenzig Specials ➤

Nur am Montag:

„Pimp your Pancake“
Kreiere Deinen Pfannkuchen aus
vielen Wahlmöglichkeiten.

Nur am Dienstag:

Chickenburger
mit Bratis & Salatbeilage

➤ Gerichte für die Kleinen ➤

„Hits für Kids“ – fragt bitte beim Lenzig-Team nach.

➤ Für „Zuspätkommer“ ➤

– da geht noch was –

28. Tomatensuppe
mit Crème Fraîche, Basilikum & Hausbrot
29. Hausgemachtes Bauernbrot
mit Aioli oder Kräuterbutter

↔ Fassbiere ↔

Warsteiner
 Bitburger
 Frankenheim Alt
 Früh Kölsch
 Köstritzer

0,3 l 0,5 l

↔ Fassbier-Mixgetränke ↔

Alster (mit Sprite)
 Tango
 Diesel
 Krefelder
 Alt-Schuss
 Altbierbowle mit Pfirsichen

0,3 l 0,5 l

↔ Weizen- & Flaschenbiere ↔

Erdinger Weizen
 hell, dunkel oder alkoholfrei
 Bananenweizen
 Potts Landbier
 Astra Urtyp
 Jever fun (alkoholfrei)
 Alster (alkoholfrei)

0,33 l 0,5 l

↔ Weißweine ↔

Côte de Gascogne
 VdP, Domaine de SAN de Guihelm
 Fruchtiger Wein mit vollen feinherben Aromen,
 Honig- & Himbeernoten aus den Rebsorten
 Colombard, Ugni Blanc & Sauvignon.

0,2 l Flasche

Grauburgunder
 QbA, Weingut Anheuser von der Nahe
 Ein sortentypischer feiner Duft nach Aprikosen
 & Mirabelle, vollmundiger Geschmack.

Chardonnay
 VdP, aus ökologischem Anbau
 Strohgelber Wein mit goldenen Reflexen,
 duftet nach weißen Blumen & Zitrusfrüchten.
 Sehr lebendig, langanhaltend, wenig Säure.

Vinha Real
 DOC, Quinta da Lixa, Portugal
 Spritziger Vinho Verde, süffig, leicht im Alkohol,
 mit animierender Säure & feinen Zitrusaromen.

Riesling
 QbA, Weingut Isegrim aus der Pfalz
 Wein aus ökologischem Anbau, auf der Zunge
 mit intensiven Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel
 & Pfirsich. Dann weich, rund & harmonisch.

Weißweinschorle

↔ **Rotweine** ↔

0,2 l Flasche

Le Cadeau Rouge

VdP de L'Herault, ökologischer Anbau
Süffiger Rotwein aus Südfrankreich, mit
würzigen Nuancen & weichen Tanninen.
Aromen von roten Beeren, Cassis & Süßholz.

Côte du Rhône

AOC Weingut Roque Maure
Fruchtig, konzentrierter und reichhaltiger
Côte du Rhône mit satten Aromen von Cassis
und Kirsche

Nero d'Avola

I.G.T. Weingut Cataldo aus Sizilien
Eleganter Rotwein mit einem runden
Bouquet nach grünem Pfeffer & reifen
Pflaumen. Leichte Tabak- & Vanillenote.

Gerbino Rosso

I.G.T. Weingut di Giovanni/Italien
Aus ökologischem Anbau. Ein raffinierter Duft
von reifen Pflaumen und einem Hauch Schokolade.
Hat 2005 in seiner Kategorie einen Wein-Oskar erhalten.

J.P. Azeitao Tinto

V.R. Bacalhã, Terras do Sado / Portugal
Fruchtiger Portugiese mit Noten von
Waldfrüchten und Erdbeerkonfitüre.
Am Gaumen begeistert die weiche Tanninstruktur.

↔ **Roséwein** ↔

0,2 l Flasche

Barcelo Rosado

VdT Hjos de Antonio Barcelo/Spanien
Knackiger Rosé mit angenehm frischen Erdbeernoten,
elegant & kraftvoll zugleich. Mit einer gut eingebundenen Säure.

↔ **Piccolo** ↔

0,2 l

Cavalier brut

Leicht moussierend, mit rundem & leicht
fruchtigem Geschmack. Angenehm zurückhaltende Säure.

↔ **Spirituosen** ↔

2 cl

2 cl

Korn

Fernet Branca¹

Genever

Baileys

Ramazotti¹

Havanna Club

Averna¹

Calvados

Sambuca (weiß & braun)

Bacardi

Ouzo

Osborne Veterano

Wodka

Osborne 103

Tequila (weiß & braun)

Cointreau

Gin

Grappa

Jägermeister¹

5 cl

Martini

(bianco & extra dry)

↔ **Whiskey** ↔

2 cl

Jim Beam¹

Jack Daniels¹

Jameson¹

Achtet bitte auch auf unsere **Cocktail- & Longdrinkkarte** auf den Tischen!

Wasser

	0,25 l	0,75 l
Selters classic		
Selters still		
	0,5 l	
Mineralwasser		

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,33 l
Pepsi ^{1•3}		
Pepsi light ^{1•2•3•5•6•7}		
Seven up ⁸		
Mirinda ^{1•8}		
Schweppes		
Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water ⁴ , Ginger Ale		
Herrmann Brause		
Melone/Limette oder Rhabarber/Erdbeere		
Vitamalz		

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Legende

- 1 • mit Farbstoff
- 3 • koffeinhaltig mit künstlichen Aromastoffen
- 5 • mit Süßmitteln
- 7 • Brennwert für 100 ml < 1,0 kj (< 0,25 kcal)

- 2 • mit Konservierungsstoffen
- 4 • chininhaltig
- 6 • enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 • mit Antioxidationsmittel

Säfte

	0,2 l	
Apfelsaft		
Pflaumen-Nektar		
Orangensaft		
Kirsch-Nektar		
Bananen-Nektar		
Cassis-Nektar		
Maracuja-Nektar		
Cranberry-Nektar		
	0,3 l	0,5 l
Saftschorlen		
Alle Säfte gibt es natürlich auch als Schorlen.		

Heißgetränke

Tasse Kaffee	Tee
Milchkaffee	Schwarz, Pfefferminz, Grüner, Früchte & Rotbusch
Cappuccino	Kakao mit Sahne
Espresso	Heiße Zitrone frisch gepresst
Doppio	

Öffnungszeiten

Täglich ab 17 Uhr (Küche täglich von 18 - 22 Uhr)
Geschlossen an Feiertagen
sowie von November bis Ende März auch an den Sonntagen.

Lenzig

Lenzig · Südstraße 41 · 48153 Münster · Telefon: 0251 526848
Inhaber: Roland Strieter

Lenzig
