



Wir wünschen unseren Gästen  
einen wunderschönen Silvesterabend  
und ein gesundes und glückliches Jahr 2022!

Familie Lenk und ihre Mitarbeiter

We wish our guests  
a beautiful New Year's Evening  
and a healthy and lucky New Year 2022!

Family Lenk and staff!



## Kalte Vorspeisen

Cold appetizers

**Graved Lachs** (A,D,F,G,M) 16,90

an Honig-Senfdip mit Toastbrot  
Graved salmon on honey-mustard dip  
with toasted bread

**Carpaccio vom Rinderfilet** (A,C,F,G,M,O) 16,90

an Olivenöl-Balsamicomarinade mit frischen Parmesanflocken  
und gerösteten Pinienkernen dazu Knoblauchbrot  
Carpaccio of filet of beef on oliv-balsamic marinade with fresh parmesan  
and roasted pine seed served with garlic bread

**3 Stück Bruschetta** (G) 9,90

mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch  
3 pieces bruschetta with tomatoes, basil and garlic

**“Vitello Tonnato”** (A,C,D,G) 16,90

dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, Kapern  
und Ruccola dazu Toastbrot  
Thin cut meat of veal with tuna cream, capers and ruccola  
served with toasted bread



## Suppen

Soups

**Tomatencremesuppe** mit Sahnehäubchen (A,F,G,L,M) 6,90

Tomato cream soup with cream

**Frittatensuppe** (A,C,F,G,L) 6,90

Clear soup with pancake strips

**Französische Zwiebelsuppe** (A,G,L,O) 7,90

French onion soup



### Warme Vorspeisen

Warm appetizers

**Gegrillte Garnelen (A,B,F,G)** 16,90  
in Knoblauch-Chiliöl dazu Weißbrot  
Grilled prawns in garlic-chili oil served with white bread

**Gebackene Champignons (A,C,G,M)** 14,90  
mit Sauce Tartar  
Mushrooms fried in bread crumbs with tartar sauce

### Salat

Salad

**Bunter Salatteller (C,F,L,M,O)** 6,90  
Essig-Öl-Dressing, Balsamicodressing  
oder Hausdressing  
Mixed salad with vinegar and oil, balsamic or house dressing

# Happy New Year

## Hauptspeisen

Main course

**Schnitzel vom Schwein "Wiener Art" (A,C,F,G)** 17,90  
mit Pommes frites  
Escalope of pork fried in bread crumbs with chips

**Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C,F,G)** 24,90  
mit Preiselbeeren und Pommes frites  
Escalope of veal fried in bread crumbs with cranberries and chips

**Wiener Zwiebelrostbraten** 23,90  
mit frischem Röstzwiebel und Röstkartoffeln (A,L,M,O)  
Roast joint of beef with onion sauce and pan fried potatoes

**Filetspieß „Zigeuner Art“ vom Schwein in würziger Sauce** 26,90  
dazu Pommes frites (A,L)  
Fillet of pork on a skewer with spicy sauce and chips

**Pfeffersteak 240gr (A,G,L,O)** 39,--  
in grüner Pfeffer-Cognacsauce dazu Speckbohnen  
und Pommes frites  
Filet steak of beef in pepper – Cognac sauce served  
with bacon beans and chips

**Filetteller (C,L,M,O,P)** 27,90  
3 verschiedene Filets vom Schwein, Rind und Huhn dazu  
Kräuterbutter und Pommes frites  
3 pieces of fillet of pork, beef and chicken  
served with herbs butter and chips

**Gegrilltes Lachsfilet (A,D,G)** 24,90  
auf Rahmblattspinat dazu Petersilkkartoffeln  
Grilled fillet of salmon on creamy leaf spinach  
served with parsley potatoes

**Hühnerbrüstchen (A,C,F,G,H,O)** 21,90  
mit Grillgemüse und Kroketten  
Fillet of chicken with grilled vegetables and croquettes

**Tagliatelle mit Pesto und Cherrytomaten (A,C)** 13,90

Für 2 Schlemmer

For 2 Gourmets

**Chateaubriand** (A,G,L,O,P)

pro Person 48,--

mit ausgewähltem Gemüse und Kartoffelgebäck, dazu servieren wir Pfeffer-Cognacsauce und Pommes frites

Chateaubriand with variations of potatoes and vegetables served with pepper – Cognac sauce and chips

**Silvesterplatte** (A,C,G,L,M,O)

pro Person 42,--

mit Filets vom Rind, Schwein und Huhn, mit Kartoffelvariationen und feinem Gemüse dazu Champignonrahmsauce

Filets of beef, pork and chicken, with variations of potatoes and vegetables served with mushroom cream sauce

Für unsere Kleinen Gäste

For our small guests



**“Struwel Peter”** (A,C,G)

11,90

Kinderspaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese

**“Calimero”** (A,M)

11,90

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Chicken Nuggets with chips

**“Donald Duck”** (A,C,G,M)

11,90

Kinderwiener mit Pommes frites

Escalope of pork fried in bread crumbs served with chips

Desserts

Desserts

**Tiramisu** (C,G,O)

9,50

Tiramisu

**Coupe Danmark** (A,C,F,G)

7,90

Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and cream

**Warmes Schokotörtchen** (A,C,F,G,H)

8,90

mit Vanilleeis und Sahne

Chocolate cake with vanilla ice cream and cream

**Cremé Brûlée** (C,F,G)

8,90

Crème brûlée