



Wappen der Familie Lenz von 1386

Liebe Gäste,

Wir sind stolz darauf, Sie seit 1965 mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen.

Auch Juniorchef Johannes Lenz, der die Küche 2003 übernommen hat, legt großen Wert auf regionale und saisonale Speisen. 2011 gab er unserem Restaurant den Namen „Zum Lenze Hennes“ nach Hans Lenz, dem 2006 verstorbenen Gründer des Familienbetriebs.

Für 2018 hat er wieder einige neue Gerichte kreiert. Dazu empfehlen wir Ihnen gerne den passenden Wein aus unserem Weingut. Neben unseren eigenen Weinen finden Sie auch Weine ausgesuchter Weingüter der Region in unserer Karte.

Da jede Bestellung frisch für Sie zubereitet wird, bitten wir bisweilen um ein wenig Geduld und bedanken uns im Voraus für Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Familie Lenz

Der Küchenchef empfiehlt

Spinat-Ricotta-Tortelloni

mit Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen
dazu reichen wir Salat

12,00 Euro

Gebratene Fischvariation (tagesaktuell)

mit Bratkartoffeln und Salatteller

16,50 Euro

Saltimbocca vom Wels

mit Risotto und Kürbisgemüse

16,50 Euro

Thaicurry mit Hähnchenbrustfilet

mit frischem Gemüse
und Basmatireis

12,00 Euro

Winzersteak an Rieslings-Zwiebel-Sauce

mit Kroketten und Salatteller

13,50 Euro

Suppen, Vorspeisen und kalte Gerichte

Hühnersuppe

mit Fleischeinlage

4,00 Euro

Kürbis-Ingwer-Suppe

mit gerösteten Kürbiskernen

5,50 Euro

Carpaccio von Rindsfilet

mit Parmesan und Pesto
an frischem Salatbouquet

9,50 Euro

Kleiner Beilagensalat

3,00 Euro

Großer Salatteller

vegetarisch

9,50 Euro

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

12,00 Euro

mit Riesengarnelen

17,00 Euro

Saufhähnchenplatte

deftige Aufschnittplatte mit Bratkartoffeln
und Spiegelei, serviert mit Moseltrester

1 Person 9,00 Euro

2 Personen 17,00 Euro

Die Klassiker

Schnitzel vom Schwein

an Pommes-frites und buntem Salat	10,00 Euro
mit pikanter Paprikasauce	12,00 Euro
mit frischen Champignons in Rahmsauce	12,00 Euro

Cordon bleu vom Schwein

mit Bratkartoffeln und buntem Salat	13,50 Euro
-------------------------------------	------------

Steakteller

kleine Steaks von Rind, Hähnchen und Schwein mit Pfefferrahmsauce, Kroketten und Salat	16,50 Euro
---	------------

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

an Pommes-frites und buntem Salat	17,50 Euro
-----------------------------------	------------

Rumpsteak

mit Röstzwiebeln oder Kräuterbutter an Bratkartoffeln und Salat	20,50 Euro
--	------------

Dessert

Vanilleeis mit Sahne

dazu heiÙe Schokoladensauce oder
heiÙen Himbeeren

5,00 Euro

Baileys Becher

Schokoladen- und Vanilleeis
mit Baileys und Sahne

6,00 Euro

Espuma

Sorbet vom roten Weinbergpfirsich
mit karamellisiertem Vanilleschaum

5,50 Euro

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen eine unserer
Kaffeespezialitäten.

Und wie wäre es mit einem Digestif?