

Lehmitz

DAS RESTAURANT

Kult seit 1927



Essen mit „Schmackes“

Bei uns bekommst du Heimat auf den Teller.

Kein Schnickschnack, kein "Chi Chi"! -
nur ehrliche Speisen.

www.lehmitz-weinstuben.de

Unsere Küche ist von 18.00 Uhr bis 22 Uhr geöffnet!

VORSPEISEN

Weinbergschnecken mit Käse gratiniert	7 €
Gebackener Ziegenkäse mit Honig glasiert auf Salat-Bouquet	12 €

SUPPE

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	8 €
----------------------------------	-----

SALAT

Bunter Salat der Saison mit Balsamico Dressing und Baguette	10 €
Bunter Salat der Saison mit gebratenen Rinderstreifen und Baguette	14 €

VEGETARISCH

Jane Fonda "No-Meat"-Burger mit Gemüse-Paddy , Tomate, Käse und Saucen	9 €
--	-----

KÄSEFONDUE

Neuenburger Käsefondue Ab 2 Personen / Preis pro Person	17 €
--	------

Zusätzlich können Sie zum Fondue noch Gürkchen, Silberzwiebeln
oder Mixed Pickles bestellen (je 4 €)

TAGESKARTE

Hausgemachte Rinderroulade

Mit frischem Apfelrotkohl

Semmelknödeln und dunkler Sauce

24 €

Lammkrone aus dem Ofen

mit Kräutern und Knoblauch, dazu

Ratatouille und Pommes Duchesse

30 €

½ Französische Barbarie-Ente

Mit Apfelrotkohl, Semmelknödeln

und herzhafter Thymian-Jus

28 €

STEAK BEI 1000°

Unser 1000 Grad-Steak-Grill arbeitet ausschließlich mit Oberhitze und erreicht hierbei für handelsübliche Grillgeräte ungekannte

Temperaturen von mehr als 1000°C

Das würzig-rustikale

US-Prime Choice „Dry Aged“ Rumpsteak

250 g feinstes US-Beef

mit Baked Potatoe und SourCream

oder Steakhouse-Pommes

32 €

Das edle mit dem feinen Fettauge in der Mitte

US-Prime Choice „Dry Aged“ Rib Eye

400 g allerfeinstes US-Beef

mit Baked Potatoe und SourCream

oder Steakhouse-Pommes

43 €

Das riesige für den riesigen Genuß

US-Prime Choice „Dry Aged“ Rib Eye President Cut

900 g allerfeinstes US-Beef

mit Baked Potatoe und SourCream

oder Steakhouse-Pommes

95 €

DESSERT

Crema Catalana	6 €
Warmes Schoko-Törtchen mit Vanille Sauce	6 €

KÄSE

Rohmilch-Käse-Auswahl, 100 g mit französischer Butter und Baguette	12€
Rohmilch-Käse-Auswahl, 200 g mit französischer Butter und Baguette	20 €

Unser Gourmet-Tip zum Käse:

Ständig wechselnde Eisweine, Trockenbeerenauslesen oder
Beerenauslesen.

Zum Probierpreis von

5 € /0,1 Ltr.

800 Grad statt laues Lüftchen

Unser 800 Grad-Steak-Grill arbeitet ausschließlich mit Oberhitze und erreicht hierbei für handelsübliche Grillgeräte ungekannte Temperaturen von ca. 800°C.

Dies wird ermöglicht durch einen keramischen Gas-Hochleistungsbrenner. Neben der kurzen Garzeit, welche eine exakte Bestimmung des Gargrades ermöglicht, ist insbesondere das durch die reine Oberhitze ausbleibende Verbrennen herunter tropfenden Fleischsaftes ein enormer Vorteil.

Zudem führt die extrem hohe Temperatur auf der Oberfläche des Grillgutes zu einer Art Karamellisierung, eine knusprige Kruste entsteht. In Verbindung mit dem zart-saftigen Inneren des Fleisches ein orgiastisches Geschmackserlebnis, das sich jeder Beschreibung entzieht.

BEEF IT OR LEAVE IT...

Lehmitz
DAS RESTAURANT



