

# 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](http://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 €
Tatar vom Sashimi-Lachs auf Sylter Vollkornbrot	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

Hamburger Backfisch mit Kartoffelsalat vom fangfrischem Rotbarschfilet	€	14
Hamburger Labskaus mit Spiegelei und Rollmops hausgemacht mit Corned Beef von Hans Wagner	€	14
Hamburger Grützwurst mit Apfelmus und Pü aus der Wagnerschen Wurstküche	€	12

## 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

