

Herzlich Willkommen und wohlan, Ihr lieben Leut'

zum Gastmahl
im zünftig-rustikal-legendären Lanzelot

SUPPEN - frisch gekocht

- Franz. Zwiebelsuppe** nach Art des Hauses 5,80 €
mit Weißwein gekocht, verfeinert mit hausgem. Coûtons, mit Käse¹ überbacken
- Kartoffel-Spinat-Sahnecremesuppe**¹⁵ 5,50 €
dazu ein halbes hausgebackenes Brot
- Fischsuppe**¹⁵ 7,80 €
mit Scampis, Zitronengras, buntem Gemüse und Kokosmilch, dazu ein halbes hausgebackenes Brot

frische SALATE der Saison

- Kleiner Salatteller** 5,20 €
mit Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Möhren und roten Zwiebelringen
 - Parzival-Salat** 12,40 €
mit Ziegenfrischkäse³, Walnüssen, Kirschtomaten, dazu ein halbes hausgebackenes Brot
 - Ginevra-Salat** 14,90 €
mit Rindfleischstreifen, Nussvariationen, Paprika, Möhren, Champignons, Tomate, Gurke und Zwiebeln, dazu ein halbes hausgebackenes Brot
 - LANZELOT-Salat** 13,50 €
mit Putenbruststreifen, Tomate, Gurke, Möhren, Champignons, Mais, Paprika und Zwiebeln, dazu ein halbes hausgebackenes Brot
- Dazu ein hausgemachtes Dressing Ihrer Wahl:
Joghurt, Honig-Senf, Orange oder Vinaigrette

VORSPEISEN

- Oliven**¹¹ 5,80 €
dazu ein halbes hausgebackenes Brot
- Bruschetta** 7,20 €
3 geröstete Brotscheiben mit Tomate, Rucola, Zwiebeln, Kräuter und Knoblauch in Olivenöl
- gebackener Schafskäse** 11,50 €
griechischer Schafskäse paniert und ausgebacken, serviert mit Knoblauchcreme und einer Salatbellage, dazu ein halbes hausgebackenes Brot
- 8 Scampis auf Rucola-Beet** 13,50 €
in Olivenöl, mit Cherrytomaten und Knoblauch gebraten, dazu Knoblauchcreme und ein halbes hausgebackenes Brot

AUFLÄUFE & PFANNENGERICHTE

- Auberginen-Hackfleisch-Auflauf** 13,50 €
mit Schafskäse, Sauce Bolognese, Basmatireis und Zwiebeln, mit Käse¹ überbacken, dazu hausgebackenes Brot
- Zucchini-Hackfleisch-Auflauf** 13,50 €
mit Schafskäse, Sauce Bolognese, Basmatireis und Zwiebeln, mit Käse¹ überbacken, dazu hausgebackenes Brot
- LANZELOT-Auflauf** 14,40 €
mit Hähnchenbruststreifen, Spinat, frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce¹⁵, mit Chillidip und hausgebackenem Brot
- THAI-CURRY vegetarisch** 14,40 €
mit Tofu, Paprika, Aubergine, Zucchini und Champignons in Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis
- Schupfnudelpfanne** 14,90 €
Schupfnudeln mit Hähnchenbruststreifen und einem Gemüse-Mix, mit Rosmarin und Honig, dazu Kräuterquark
- Pilzpfanne vegetarisch** 14,40 €
frische Champignons, Zwiebeln, Mais und frische Kräuter, in Sahnesauce¹⁵ mit Käse¹ überbacken, dazu hausgebackenes Brot
- Bunte Tafelrunde vegetarisch** 13,50 €
Gemüsepfanne mit Aubergine, Zucchini, Champignons, Tomate, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter, mit Käse¹ überbacken, dazu hausgebackenes Brot

ERDLINGE

- Kartoffelspalten** 8,80 €
mit Knoblauchdip und einem Salatrand
- Bratkartoffeln**¹⁴ mit 3 Spiegeleiern 12,40 €
dazu Gewürzgurke
- Ofenkartoffel mit Pfiff** 13,50 €
mit Kräuterquark, gebratenen Hähnchenbruststreifen

BURGER

- LANZELOT-Burger** 13,50 €
Saftig-zartes Beef in hausgebackenem Brot, belegt mit Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken. Dazu goldgelbe Pommes Frites
- oder als
- VEGGI-Burger** 12,40 €
mit hausgemachtem Bratling
- AUF WUNSCH BELEGEN WIR IHREN BURGER** 1,20 €
auch gerne mit Bacon¹⁴ oder Käse¹

STEAKS & STEAKGERICHTE

- Rumpsteak - ca. 200g** 23,90 €
mit dem markanten, kleinen Fettrand, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Knoblauchbrot und Kräuterbutter
 - Pfeffer-Huftsteak - ca. 200g** 19,90 €
aus der Rinderhüfte geschnitten, völlig fettfrei, mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce¹⁵ überzogen, dazu Kartoffelspalten und Knoblauchbrot
 - Q im Brot** 20,90 €
gegrilltes Rumpsteak 200g, mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola und frischen Parmesanhebeln, auf hausgebackenem Brot serviert
 - Schweinefilet - ca. 200g** 19,90 €
auf Champignon-Zwiebelgemüse, dazu eine Ofenkartoffel, Knoblauchbrot und Kräuterbutter
 - Verrücktes Schwein - ca. 200g** 20,90 €
Schweinefilet honigsüß und scharf gewürzt, mit Gemüsebellage und Ofenkartoffel mit Kräuterquark
 - Steakpfanne LANZELOT - ca. 300g** 22,90 €
Huftsteak, Schweinefilet und Putensteak auf Pfannengemüse, mit Sauce Béarnaise¹⁵ überzogen, dazu deftige Bratkartoffeln¹⁴
 - Putenbrust-Steak - ca. 200g** 18,90 €
zartes Putenbrustfilet, mit Sauce Béarnaise¹⁵ überzogen, dazu deftige Bratkartoffeln¹⁴ und Knoblauchbrot
 - Hähnchenbrustfilet - ca. 250g** 18,90 €
in Curry-Sahnesauce¹⁵, mit Champignons, Ananas und Paprika, dazu deftige Bratkartoffeln¹⁴ und Knoblauchbrot
 - Großes Gelage - ab 2 Personen** 25,90 €
Steaks vom Rind, Schwein, Pute und Garnelen-Spieße, serviert auf Pfannengemüse und deftigen Bratkartoffeln¹⁴, dazu Knoblauchbrot, hausgemachte Kräuterbutter und pro Person ein gemischter Salat
- Alle Beilagen auf Wunsch gegen Aufpreis austauschbar:
- Süßkartoffeln 1,50 €
 - Bratkartoffeln 2,00 €

EXTRAS

- Ofenkartoffel** mit Kräuterquark 4,10 €
- Bratkartoffeln**¹⁴ mit Speck und Zwiebeln 4,20 €
- Pommes Frites** 3,70 €
- Süßkartoffel-Pommes Frites** 4,20 €
- Kartoffelspalten** aus frischen Heidekartoffeln 4,20 €
- Hausgebackenes Brot - täglich frisch** 3,70 €
- Portion Kräuterquark/-Butter oder Knoblauchcreme** 2,20 €
- Pfefferrahmsauce**¹⁵ oder Sauce Béarnaise¹⁵ 3,10 €
- Pfannengemüse** 4,70 €
Mischung aus frischen Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika und Zwiebeln

FISCH

- Kaisergranat auf Pasta** 17,90 €
Scampil in Kräuteröl, Zwiebeln und Knoblauch gebraten, auf Pasta in einer Käsesahnesauce¹⁻¹⁵, mit Cherry-Tomaten, Rucola und geriebenem Parmesan
- gegrilltes Lachsfilet** 19,90 €
auf Blattspinat, in einer Dill-Sahnesauce¹⁵ mit Bandnudeln

PIZZA

- Camelot** 11,90 €
mit Tomatensauce, Käse¹, Salami^{1-2,5,14} und milden Peperoni
- Morgan Le Fay** 13,90 €
mit Tomatensauce, Käse¹, Rucola, Feigen, Honig⁵, Balsamicocrema⁴ und Ziegenfrischkäse²
- LANZELOT** 13,90 €
mit Tomatensauce, Käse¹, Kochschinken^{2,5,14}, Salami^{1,2,5,14}, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Oliven¹¹ und milden

SÜSSES

- Schokoladen-Soufflé** 6,70 €
mit einer Kugel Schokoladeneis
- Kleine Windbeutel** 5,20 €
mit Bourbon-Vanille¹-Eis, Schokoladensauce und Sahne¹⁵
- Hausgemachte Palatschinken** 7,20 €
mit Bourbon-Vanille¹-Eis und Sahne¹⁵
- Feigen in Weißweinsauce** 7,20 €
mit Bourbon-Vanille¹-Eis und Sahne¹⁵
- Eis & Heiß** 5,20 €
mit 2 Kugeln Bourbon-Vanille¹-Eis und heißen Kirschen
- Kugel Eis** 2,00 €
Bourbon-Vanille¹, Schokolade, Erdbeere oder Malaga
- Portion Sahne**¹⁵ 1,20 €

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

- Mit Farbstoff
- Mit Konservierungsstoffen
- Koffeinhaltig
- Chininhaltig
- Mit Antioxidationsmitteln
- Mit Phosphat
- Mit Milcheiweiß
- Aus Mandeln hergestellt
- Mit Geschmacksverstärkern
- Mit Sahne hergestellt
- Enthält eine Phenylalaninquelle
- Mit Süßungsmitteln
- Enthält Süßstoff [E]
- Mit Nitritpökelsalz
- Enthält Stabilisatoren
- Enthält Taurin

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergie-Liste.

- Laktosefrei
- Vegetarisch

Alkoholfreies

- Avenwald Gourmet** 0,25l 2,60 €
- Premium-Mineralwasser** 0,75l 6,50 €
medium oder naturell
- Pepsi Cola** 0,3l 3,10 €
ColaMax, Miranda, Seven Up, Cola Mix^{1,2,3,5,11,12}
- Fruchtsäfte** 0,3l 3,60 €
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Kirsch-, Rhabarber-, Bananennektar, Maracuja-, Cranberrynektar
- Fruchtschorlen** 0,3l 3,20 €
aus den Säften
- Bitter Lemon**^{1,4} 0,2l 3,70 €
- Tonic Water**⁴ 0,2l 3,70 €
- Ginger Ale**¹ 0,2l 3,70 €
- Bionade Holunder** 0,33l 3,70 €
- Hausgemacht:**
- Himbeerlimonade** 0,3l 4,20 €
- Minzlimonade** 0,3l 4,20 €

Heißgetränke

- Tasse Kaffee**³ Crème 2,90 €
- Milchkaffee**³ 3,80 €
- Cappuccino**³ 3,50 €
- Espresso**³ 2,40 €
- Espresso**³ - doppelt 3,40 €
- Latte Macchiato**³ 3,80 €
- Becher Schokolade mit Sahne**¹⁵ 3,70 €
- Glas Tee** 2,60 €
Schwarzer Tee, Pfefferminze, Kamille, Rooibos-Vanille, Grüner Tee, Wildkirsche oder Kräutertee
- Heiße Orange oder Zitrone** 3,80 €
Frisch gepresst

Aperitiv & Sekt

- Martini**¹ Bianco 14,4 Vol.% 5 cl 4,60 €
- Aperol-Spritz**¹ 0,2l 6,60 €
- HUGO**¹ 0,2l 6,60 €
- Sekt Hausmarke** 0,1l 3,10 €
Erfrischender und spritziger Sekt, trocken
- Prosecco la Ronta DOC Frizzante** 0,1l 3,20 €
Der Klassiker-Frizzante aus der Provinz Treviso: jung, frisch, fruchtig & angenehm frisch