

RESTAURANT | BIERGARTEN



LANZELOT

Restaurant Lanzelot

Restaurant und Biergarten

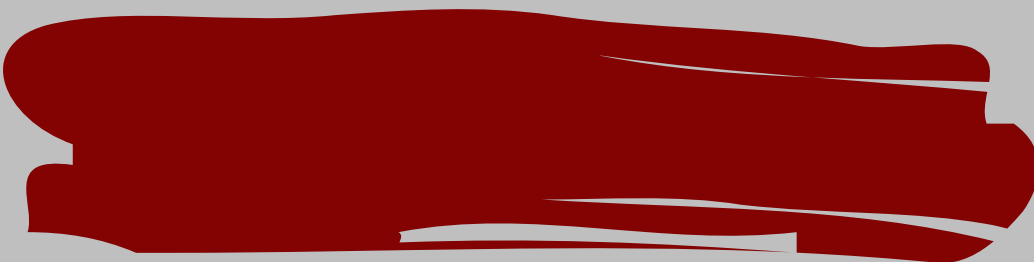
Wandfärber strasse 7

21337, Lüneburg

www.lanzelot-lueneburg.de

Telefon: 04131 40 80 16

Reservierung: reservierung@lanzelot-lueneburg.de



Alkoholfreies

Auenwald Gourmet	0,25 l	2,80 €
<i>Premium-Mineralwasser medium oder naturell</i>	0,75 l	6,90 €
Pepsi Cola^{1,3}	0,3 l	0,5 l
ColaMax,^{1,2,3,5} Miranda,^{2,5} Seven Up, Cola Mix	3,50 €	4,90 €
Fruchtsäfte		
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Kirsch, Rhabarber, Bananennektar, Maracuja, Cranberrynektar</i>	4,50 €	5,50 €
Fruchtschorlen		
<i>Aus den Säften</i>	3,90 €	4,90 €
Bitter Lemon^{1,4}, Tonic Water⁴, Ginger Ale¹	0,2 l	3,80 €
Bionade Holunder	0,33 l	3,90 €
Hausgemachte Limonade		
Erdbeere, Himbeere, Wildberries oder Minze	0,3 l	4,70 €



Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème³		3,30 €
Milchkaffee³		4,10 €
Cappuccino³		3,60 €
Espresso³ / Espresso Macchiato		2,80 €
Espresso - doppelt³ / Macchiato		3,50 €
Latte Macchiato³		4,10 €
Becher Heiß Schokolade mit Sahne³		4,90 €
Glas Tee		
<i>Schwarzer Tee, Pfefferminze, Kamille, Rooibos-Vanille, grüner Tee oder Kräutertee</i>	0,2l	3,10 €
Heiße Zitrone oder Orange (Frisch gepresst)	0,2l	4,50 €
Frischer Minze Tee	0,2l	4,50 €
Frischer Ingwertee	0,2l	4,50 €

Aperitif & Sekt

Martini Bianco 14,4 Vol.%	5cl	5,50 €
Aperol-Spritz¹	0,2l	7,20 €
Hugo¹ / Alkoholfreie Hugo	0,2l	7,20 €
Lillet ¹ Wild Berry, Lillet Vive oder Lillet Lemon	0,2l	7,20 €
Ginger Bowl / Alkoholfreie Ginger Bowl	0,2l	8,20 €
Sekt Hausmarke	0,1l	3,50 €
Erfrischender und spritziger Sekt, Trocken	0,75l	22,50 €
Prosecco la Ronta Doc Frizzante	0,1l	3,70 €
Der Klassiker-Frizzante aus der Provinz Treviso. Jung, fruchtig & angenehmen frisch	0,75l	23,50 €

Biere von Fass		0,3l	0,5l
Lüneburger Pilsner	4,9 Vol.%	3,70 €	5,70 €
Jever Pilsner	4,9 Vol.%	3,80 €	5,80 €
Carlsberg Premium Lager	5 Vol.%	3,70 €	5,70 €
Lübzer Schwarz	4,9 Vol.%	3,90 €	5,90 €
Duckstein rot-blond (<i>Altbier</i>)	4,9 Vol.%	3,90 €	5,90 €
Erdinger Weißbier		3,90 €	5,90 €
Guinness	4,2 Vol.%	0,4 l	5,90 €
Banana Wheat (Weißbier mix Bananennektar)		3,90 €	5,90 €
Diesel (<i>Cola^{1,3} mix Plis</i>)		3,70 €	5,70 €
Krefelder (<i>Cola^{1,3} mix Duckstein</i>)		3,90 €	5,90 €
Alt Bierbowle (<i>Duckstein mit Früchten</i>)		3,90 €	5,90 €
Alsterwasser (<i>Radler</i>)	Ca. 2,5 Vol.%	3,70 €	5,70 €
Flaschenbiere			
Erdinger Dunkel	5,3 Vol.%	0,5 l	5,90 €
Erdinger Kristall	5,3 Vol.%	0,5 l	5,90 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 Vol.%	0,5 l	5,90 €
Holsten Alkoholfrei	0,0 Vol.%	0,33 l	3,70 €
Vitamalz Alkoholfrei	0,0 Vol.%	0,33 l	3,70 €
Cider			
Somersby Apfel			
<i>Das Original: Fruchtig-frischer Apfel Cider</i>	4,5 Vol.%	0,33 l	4,20 €
Somerby Red Ruhbarb			
<i>Spritzig: Rhabarber + Cider</i>	4,5 Vol.%	0,33 l	4,20 €
<i>Die perfekte Kombination aus süß + sauer</i>			

Weißwein

UNSER HAUSWEIN trocken

Weingut Stefan Meyer – Pfalz

Cuvée Weiß QbA

Fruchtiger Weißwein mit muskatwürziger Art und saftig.

0,2 l 6,20 €

0,5 l 14,40 €

1 l 27,80 €

Grauer Burgunder QbA-trocken

Weingut Abril – Baden

Kräftiger Wein mit erdigen Aromen von Eukalyptus, Fynbos, Mailbeere, Schwarze Johannisbeere und anderen schwarzen Früchten, zarte Noten von Vanille und Mokka.

0,2 l 6,70 €

0,5 l 15,40 €

1 l 30,80 €

Burgunder & Chardonnay QbA trocken

Weingut Becker-Landgraf – Rheinhessen

Feine gelbe Früchte und etwas Mandel. Elegant, fein salzige Mineralität mit einer sanften, leicht cremigen Säure. Fülle Saft und Harmonie.

0,2 l 6,50 €

0,5 l 15,20 €

0,75 l 22,80 €

Riesling Gutswein QbA Halbtrocken

Weingut Schumann-Nägler – Rheingau

Helles Strogeß, Kompakte, ausgewogene Süße, mit einem feinen Säurespiel.

0,2 l 6,70 €

0,5 l 15,40 €

1 l 28,80 €

Sommerlust Rivaner QbA Halbtrocken

Winzer Sommerach – Franken

Die Trauben, gereift an sonnendurchfluteten Hängen, haben die Sinnlichkeit des Sommers eingefangen. Fruchttige Aromen, mit feiner Würze, langer Abgang, Duft von Bananen, Mirabelle, grüner Apfel, Aprikosen und Ananas.

0,2 l 6,70 €

0,5 l 15,40 €

0,75 l 25,90 €

Scheurebe QbA lieblich

Weingut Leonhard – Pfalz

Frucht von Stachelbeere und feinem Holunder, im Geschmack Fruchtig. Leichter, Süßlicher Wein, ???

0,2 l 6,70 €

0,5 l 15,40 €

1 l 28,80 €

Rosé Wein

UNSER HAUSWEIN

Portugieser Weißherbst QbA Halbtrocken

Frisch-fruchtiger, gehaltvoller Charakter. Lachsfarbenes Rosé mit einer feinen Süße.

0,2 l 6,90 €

0,5 l 16,40 €

1 l 30,80 €

Rosada trocken

Weingut Raimat – Spanien

Anhaltende Aromen von Himbeeren und Kirsche spiegeln den optischen Eindruck in der Nase wieder. Gute Balance zwischen Struktur und Säure angenehmen zu trinken, mit gutem Finale.

0,2 l 6,50 €

0,5 l 15,20 €

0,75 l 22,80 €

Rotwein

UNSER HAUSWEIN

Spätburgunder QbA trocken

Weingut Tesch – Nahe

Saftig und würzig, leicht gekühlt, so entfaltet sich das Aroma von Kirschfrucht am besten.

0,2 l	6,20 €
0,5 l	15,20 €
1 l	27,80 €

Dornfelder QbA feinherb

Weingut Tobias Rickes – Rheinhessen

Leuchtend rot steht der Dornfelder im Glas. Er duftet nach dunkelroten Waldbeeren und Sauerkirschen. Ein samtig fruchtiger Typ, der mit Kraft und Struktur besticht.

0,2 l	6,50 €
0,5 l	16,20 €
0,75 l	22,80 €

Primitivo Di Manduria DOC trocken

Weingut Masseria La Volpe

Fruchtige Nase nach Kirsche, Pflaume und schwarzem Holunder. Leichte Würznoten. Am Gaumen stoffig, trocken und geschmeidig, mit fruchtigem Tannin und gut eingebundener in Säure.

0,2 l	6,80 €
0,5 l	16,50 €
0,75 l	23,40 €

Edulis Semicriana trocken

Bodega Altanza – Spanien

Herbstlich präsentiert sich dieser Rioja mit gebrannten Kastanien, Lehm und Rumtopf. Das Säurekorsett bringt diesen Wein in Einklang.

0,2 l	6,80 €
0,5 l	16,50 €
0,75 l	23,40 €

Syrah Dop trocken

Bodega Alceño – Spanien

Dieser Syrah aus dem spanischen Südosten ist unwiderstehlich: Kirschrote Farbe, Verführerischer Duft nach Vanille, elegant in der Nase. Harmonisches Tannin rundet den Genuss ab.

0,2 l	6,80 €
0,5 l	16,50 €
1 l	30,80 €

Weinschorle (Weiß, Rot oder Rose)

0,2 l	6,20 €
-------	--------

Suppen-Frisch gekocht

<p>+ Französische Zwiebelsuppe nach Art des Hauses Mit Weißwein gekocht, verfeinert mit hausgemachten Croutons^{a,d,g} mit Käse^{1,g} überbacken</p>	7,20 €
<p>+ Kartoffel-Spinat-Sahnecremesuppe dazu ein halbes ein hausgebackenes Brot^{a,d,g}</p>	7,20 €
<p>Scampi Suppe Mit Scampi, Zitronengras, buntem Gemüse und Kokosmilch, dazu ein halbes hausgebackenes ein Brot^{a,d,g}</p>	7,90 €






Frische Salat der Saison

<p>+ Kleiner Salatteller Mit Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Möhren und roten Zwiebelringen mit Joghurt Dressing^{g,d}</p>	7,20 €
<p>+ Parzival-Salat Mit Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Kirschtomaten, dazu ein halbes hausgebackenes Brot^{a,d,g}</p>	14,90 €
<p>Ginevra-Salat Mit Rindfleischstreifen, Nussvariation, Paprika, Möhren, Champignons, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu ein halbes hausgebackenes Brot^{a,d,g}</p>	16,90 €
<p>Lanzelot-Salat Mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Möhren, Champignons, Tomaten, Mais, Gurken und Zwiebeln, dazu ein halbes hausgebackenes Brot^{a,d,g}</p>	15,50 €
<p>+ Hausgemachte Dressing Ihrer Wahl Joghurt^{d,g}, Honig-Senf^f, orange oder Vinaigrette Dressing Extra</p>	

Vorspeisen

<p>+ Oliven Nach Art des Hauses Dazu ein halbes hausgebackenes Brot^{a,d,g}</p>	7,80 €
<p>+ Bruschetta Drei geröstete Brotscheiben^{a,d,g} mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch in Olivenöl</p>	8,20 €
<p>+ Gebackener Schafskäse Griechischer Schafskäse^{1,g} paniert^{a,d} und ausgebacken, serviert mit Knoblauchcreme und einer Salatbeilage, dazu ein halbes hausgebackenes Brot^{a,d,g}</p>	13,50 €
<p>8 Scampis In Olivenöl, Cherry-Tomaten und Knoblauch gebraten, auf einem Rucolabeet, dazu Knoblauchcreme und halbes Hausgebackenes Brot^{a,d,g}</p>	15,50 €

Aufläufe und Pfannengerichte

Auberginen-Hackfleisch-Auflauf	16,90 €
Mit Schafskäse, Sauce Bolognaise, Basmatireis und Zwiebeln mit Käse ^{1,g} überbacken, dazu eine hausgebackenes Brot ^{a,d,g}	
Zucchini-Hackfleisch-Auflauf	16,90 €
Mit Schafskäse ^{1,g} , Sauce Bolognaise, Basmatireis und Zwiebeln mit Käse ^{1,g} überbacken, dazu eine hausgebackenes Brot ^{a,d,g}	
Lanzelot Auflauf	16,50 €
Mit Hähnchenbruststreifen, Spinat, Frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, mit Chlidip, dazu eine hausgebackenes Brot ^{a,d,g}	
 Vegetarisches Thai Curry	16,50 €
Mit Tofu, Paprika, Aubergine, Zucchini und Champignons in Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis	
Schupfnudel-Pfanne	16,90 €
Mit Hähnchenbruststreifen und einem Gemüse-Mix, mit Rosmarin und Honig dazu Kräuterquak ^{d,g}	
 Pilzpfanne	16,50 €
Frische Champignons, Zwiebeln, Mais und frische Kräuter, in einer Sahnesauce ^g mit Käse ^{1,g} überbacken, dazu eine hausgebackenes Brot ^{a,d,g}	
 Bunte Tafelrunde	16,50 €
Gemüsepfanne mit Aubergine, Zucchini, Champignons, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, und Kräuter, in Curry-Sahnesauce mit Käse ^{1,g} überbacken, dazu eine hausgebackenes Brot ^{a,d,g}	
Erdapfel	
 Kartoffelspalten	12,90 €
Mit Knoblauchdip ^{d,g} und einem Salatrand	
 Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern	14,40 €
Dazu Gewürzgurken	
Ofenkartoffel mit Pfiff	15,50 €
Mit Kräuterquark, gebratenen Hähnchenbruststreifen in würziger Tomatensauce und einem Salatrand	
Burger	
Lanzelot-Burger	14,90 €
Saftig-zartes Beef in hausgebackenem Brot ^{a,d,g} , belegt mit Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken dazu goldgelbe Pommes Frites	
 Oder als Veggi-Burger^{a,d,g} – mit hausgemachtem Bratling	14,90 €
Auf Wunsch belegen wir Ihrem Burger auch gerne mit: Bacon oder Käse^{1,g} zu einem Aufpreis von	1,50 €

 **Vegan**

 **vegetarisch**


Steaks und Steakgerichte

<p>Filetsteak - ca. 200g (Argentinisches Rindfleisch) auf Paprika und Zwiebeln mit Kartoffelspalten in Olivenöl angebraten mit Paprika und Knoblauch dazu eine Salat Beilage und Knoblauchbrot^{a,d,g}</p>	31,50 €
<p>Lammkotelett auf Paprika und Zwiebeln mit Rosmarin Kartoffeln dazu ein Knoblauchbrot^{a,d,g} und Kräuterbutter</p>	21,50 €
<p>Rumpsteak - ca. 200g (Argentinisches Rindfleisch) mit dem markanten, kleinen Fettrand, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark^{g,d}, Knoblauchbrot^{a,d,g} und Kräuterbutter dazu eine kleine Salat Beilage mit Jogurt Dressing^{g,d}</p>	23,90 €
<p>Pfeffer-Hüftsteak - ca. 200g (Argentinisches Rindfleisch) aus der Rinderhüfte geschnitten, völlig fettfrei, mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce^g überzogen, dazu Kartoffelspalten und ein Knoblauchbrot^{a,d,g}</p>	21,90 €
<p>Q im Brot (argentinisches Rindfleisch) Gegrilltes Rumpsteak 200g, mit den roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola und frischen Parmesanhobel^{h,g}, auf einem hausgebackenen Brot^{a,d,g} serviert</p>	23,90 €
<p>Schweinefilet - ca. 200g auf Champignon-Zwiebelgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark^{g,d}, Knoblauchbrot^{a,d,g} und Kräuterbutter</p>	21,90 €
<p>Verrücktes Schwein - ca. 200g Schweinefilet honigsüß und scharf gewürzt mit Gemüsebeilage und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark^{g,d}</p>	21,90 €
<p>Steakpfanne Lanzelot - ca. 300g (Argentinisches Rindfleisch) Hüftsteak, Schweinefilet und Putensteak auf Pfannengemüse, mit Sauce Béarnaise^d überzogen, dazu deftige Bratkartoffeln</p>	24,90 €
<p>Putenbrust-Steak - ca. 200g Zartes Putenbrustfilet, überzogen mit Sauce Béarnaise^d, dazu deftige Bratkartoffeln und ein Knoblauchbrot^{a,d,g}</p>	20,90 €
<p>Hähnchenbrustfilet - ca. 250g in Curry- Sahnesauce^g mit Champignons, Ananas und Paprika, dazu Basmatireis</p>	20,90 €
<p>Großes Gelage – Ab 2 Personen ca. 300g Fleisch pro Person Steaks vom Rind, Schwein, Pute und Garnellen-Spieße, serviert auf Pfannengemüse und deftigen Bratkartoffeln, dazu Knoblauchbrot^{a,d,g} und hausgemachte Kräuterbutter, dazu ein gemischter Salat</p>	Pro Person 26,90 €
<p>- Alle Beilagen auf Wunsch gegen Aufpreis austauschbar</p>	2,00 €

Fisch

Dorade^c auf Paprika und zwiebeln mit Kartoffelspalten in Olivenöl angebraten mit Paprika und Knoblauch dazu eine Salat Beilage und Knoblauchbrot ^{a,d,g}	24,90 €
Kaisergranat auf Pasta Scampi ^b in Kräuteröl, Zwiebeln und Knoblauch gebraten, auf Pasta ^{a,d} in einer Käsesahnesauce ^g , mit Cherry-Tomaten, Rucola und geriebenen Parmesan Käse ^{1,g}	21,90 €
Gegrilltes Lachsfilet auf Paprika und zwiebeln mit Kartoffelspalten in Olivenöl angebraten mit Paprika und Knoblauch, dazu eine Salat Beilage und Knoblauchbrot ^{a,d,g}	22,90 €

Pizza

Camelot^{a,d,g} Mit Tomatensauce, Käse ^{1,g} , Salami und milden Peperoni ²	14,90 €
 Morgan le Fay^{a,d,g} Mit Tomatensauce, Käse ^{1,g} , Rucola, Feigen, Honig, Balsamico-Creme und Ziegenfrischkäse ^{1,g}	15,90 €
Lanzelot^{a,d,g} Mit Tomatensauce, Käse ^{1,g} , Kochschinken, Salami ^{2,9} , Zwiebeln, Paprika, Champignons, Oliven und milden Peperoni ²	15,90 €

Süßspeisen

Schokoladensoufflé^{a,d,g} Mit einer Kugel Schokoladen-Eis ^g	7,70 €
klein Windbeutel^{a,d,g} Mit Bourbon-Vanille-Eis, Schokoladensauce und Sahne ^g	6,20 €
Eis + heiß 2 Kugeln Bourbon-Vanille-Eis ^g mit heißen Kirschen	6,20 €
Kugel Eis Bourbon-Vanille ^g , Schoko ^g , Erdbeere ^g oder Zitrone	2,50 €

Extras (Beilagen)

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{d,g}	4,50 €	Hausebackenes Brot ^{a,d,g} - täglich frisch	4,70 €
Portion Kräuterquark/ - butter oder Knoblauchcreme ^{d,g}	2,40 €	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,70 €
Pommes Frites	4,20 €	Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise ^d	3,70 €
Süßkartoffel-Pommes Frites	4,90 €	Kartoffelspalten	4,70 €
Pfannengemüse (Mischung aus frischen Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika und Zwiebeln)			5,70 €

In den Speisen und Getränken sind folgenden Zusatzstoffe enthalten:

1: mit Farbstoff	9: mit Geschmackverstärker	a. Glutenhaltige Getreide	i. Erdnüsse
2: mit Konservierungsstoffen	10: mit Sahne hergestellt	b. Krebstiere	j. Weichtiere
3: koffeinhaltig	11: enthält eine Phenylalaninquelle	c. Fisch	k. Sellerie
4: Chininhaltig	12: mit Süßungsmittel	d. Eier	l. Senf
5: mit Antioxidationsmittel	13: enthält Süßstoff (e)	e. Soja	m. Sesamsamen
6: mit Phosphat	14: mit Nitritpökelsalz	f. Lupine	n. Schwefeldioxid und Sulfite
7: mit Milcheiweiß	15: enthält Stabilisatoren	g. Milch und Lactose	
8: aus Mandel hergestellt	16: enthält Taurin	h. Schalenfrüchte	

Fragen Sie bei Bedarf nach der Allergene-Liste. Alle Speisen auch außer Haus. Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive MwSt. und Service.

Bitter

Jägermeister ¹	35 Vol.%	2 cl	3,30 €
Fernet Branca ¹	39 Vol.%	2 cl	3,20 €
Fernet Menta ¹	39 Vol.%	2 cl	3,20 €
Averna ¹ auf Eis	29 Vol.%	4 cl	5,20 €
Ramazotti auf Eis	30 Vol.%	4 cl	5,20 €

Liköre

Baileys ¹ auf Eis	17 Vol.%	5 cl	6,20 €
Sambuca	38 Vol.%	2 cl	3,30 €
Licor 43 ¹	31 Vol.%	2 cl	3,30 €

Schnäpse

Aalborg Jubiläums	40 Vol.%	2 cl	3,50 €
Line Aquavit	41,5 Vol.%	2 cl	3,80 €
Malteser	40 Vol.%	2 cl	3,50 €
Ouzo	38 Vol.%	2 cl	3,30 €
Heidegeist	50 Vol.%	2 cl	4,00 €
Helbing Kümmel	35 Vol.%	2 cl	3,30 €
Wodka Gorbatschow	37,5 Vol.%	2 cl	3,30 €
Williams Christ	40 Vol.%	2 cl	3,50 €
Kirschwasser	40 Vol.%	2 cl	3,50 €
Grappa	38 Vol.%	2 cl	3,50 €

Whiskey

Kilbeggian ¹ Irish	40 Vol.%	4 cl	6,60 €
Jack Daniel's ¹	40 Vol.%	4 cl	6,20 €
Ballantine's ¹ Scotch	40 Vol.%	4 cl	5,90 €
Glenlivet ¹ Singel Malt 12 Jahre Scotch	40 Vol.%	4 cl	6,60 €

Rum

Bacardi	37,5 Vol.%	4 cl	4,90 €
Havana Club 3 Anos	40 Vol.%	4 cl	5,20 €
Havana Club 7 Anos	40 Vol.%	4 cl	6,20 €

Long Drinks

Wodka-Lemon	0,2 l	7,70 €
Whiskey-Cola	0,2 l	7,70 €
Jack Daniel's Cola	0,2 l	8,70 €
Havana Club-Cola	0,2 l	7,70 €
Campari-Orange ¹	0,2 l	6,70 €
Gin-Tonic	0,2 l	7,70 €
Bombay Tonic	0,2 l	8,40 €

Cocktails

Caipirinha	0,2 l	8,00 €
Erdbeer-Caipi	0,2 l	11,50 €
Himbeer-Caipi	0,2 l	11,50 €
Mojito	0,2 l	10,00 €
Erdbeer-Mojito	0,2 l	11,50 €
Himbeer-Mojito	0,2 l	11,50 €
Cuba Libre	0,2 l	8,00 €

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	0,2 l	7,70 €
---------	-------	--------

Restaurant Lanzelot

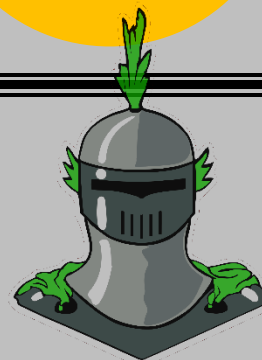
Restaurant und Biergarten

Wandfärber strasse 7

21337, Lüneburg

www.lanzelot-lueneburg.de

Telefon: 04131 40 80 16

Reservierung: reservierung@lanzelot-lueneburg.de**LANZELOT**