

Biere vom Fass

GUINNESS Alk.: 4,2 Vol. %	0,4 l	4,80
JEVER Alk.: 4,9 Vol. %	0,3 l	0,5 l
LÖNEBURGER PILSENER Alk.: 4,9 Vol. %	jeweils 2,90	4,20
Pilsner Urquell Alk.: 4,4 Vol. %	jeweils 3,00	4,40
Köstritzer Alk.: 4,8 Vol. %	Alsterwasser (Radler)	2,90 4,20
Duckstein Alk.: 4,8 Vol. %	Banana Wheat (Schneider Weisse mit Banane)	3,10 4,50
SCHNEIDER WEISSE Alk.: 5,2 Vol. %	Diesel (Cola ^{1,3} & Pils)	2,90 4,20
	Krefelder (Cola ^{1,3} & Duckstein)	3,00 4,40
	Bierbowle (Duckstein mit Früchten ¹)	3,20 4,60

Biere aus der Flasche

BECK'S Alk.: 4,9 Vol. %	0,33 l	3,00
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	3,00
Vita Malz	0,33 l	2,60
Schneider Weisse – Mein Kristall	0,5 l	4,30
Schneider Weisse – Unser Aventinus	0,5 l	4,80
Schneider Weisse – Mein Alkoholfreies	0,5 l	4,40

Weine

Soldepeñas, Hauswein weiß, rosé oder rot		
Spanien - Valdepeñas, Weingut: Félix Solís	0,2 l	3,80
Sehr leicht, trocken und frisch.	0,5 l	8,20
Alkohol: 13 Vol. %	Fl. 1,0 l	13,90

Riesling Rheingau QbA, Weißwein trocken		
Deutschland - Rheingau, Weingut Peter Jakob Kühn	0,2 l	4,40
Am Gaumen eine wunderbare Ausgewogenheit – ein beeindruckender	0,5 l	8,80
Wein eines visionären Winzers. Alkohol: 12 Vol. %	Fl. 1,0 l	15,00

Chardonnay VdP d'Oc „Celliers des Vicomtes“, Weißwein trocken		
Frankreich - Languedoc-Roussillon, Vignerons Catalans	0,2 l	4,40
Vielfältiges Bouquet mit Fruchtaromen, besonders der Birne.	0,5 l	8,80
Mit einem Geschmack nach Honig und Nuss. Alkohol: 12,5 Vol. %	Fl. 1,0 l	15,00

Pinot Grigio IGT Mezzadro, Weißwein trocken		
Italien - Abruzzen, Cantina Spinelli	0,2 l	4,20
Typischer italienischer Pinot Grigio mit viel Frucht und	0,5 l	8,50
Spaß im Glas! Alkohol: 12 Vol. %	Fl. 0,75 l	14,50

Engelsgleich Cuvée Blanc QbA, Weißwein trocken		
Deutschland - Pfalz, Weingut Lergenmüller	0,2 l	4,80
Leichtfüßig verspielt, unkompliziert, blumig-duftig und harmonisch	0,5 l	9,80
im Abgang. Sprichwörtlich engelsgleich! Alkohol: 11,5 Vol. %	Fl. 0,75 l	17,00

Marqués de Cáceres Satinela, Roséwein halbtrocken		
Spanien - La Mancha, Cristo de la Vega		
Das Bouquet eröffnet geschmeidige, sehr intensive Aromen von Waldhimbeeren,	0,2 l	4,80
Brombeeren und reifen Kirschen, fein ergänzt durch eine zarte Cassisnote	0,5 l	9,80
Alkohol: 13,5 Vol. %	Fl. 1,0 l	17,00

Sangiovese IGT Toscana Caparzo, Rotwein trocken		
Italien - Toskana, Caparzo	0,2 l	4,80
Sehr dicht konzentriert präsentiert er Aromen von Bitterschokolade,	0,5 l	9,80
Kirsche und schwarzem Tee. Alkohol: 13,5 Vol. %	Fl. 0,75 l	17,00

Montepulciano d'Abruzzo IGT, Rotwein trocken		
Italien - Abruzzen, Cantina Spinelli		
Unglaublich geschmeidig am Gaumen, das Tannin	0,2 l	4,80
wirkt nahezu seidig. Alkohol: 13 Vol. %	0,5 l	9,80

Roca Morino, Rotwein trocken		
Spanien - Rioja, Bodegas Pagos del Rey		
Runder, weicher Tempranillo mit einem intensiven Aroma nach reifen Früchten	0,2 l	4,80
und einem angenehmen Nachhall. Alkohol: 13 Vol. %	0,5 l	9,80

Marqués de Cáceres Satinela, Rotwein halbtrocken		
Spanien - La Mancha, Cristo de la Vega	0,2 l	4,80
Duft nach roten Beeren, Vanille und feiner Zartbitterschokolade.	0,5 l	9,80
Alkohol: 13,5 Vol. %	Fl. 1,0 l	17,00

Geistige Getränke

Aperitiv			
Martini ¹ (bianco, rosso, extra dry)	15 %	5 cl	4,00
Sherry ¹ (cream, medium, dry)	15 %	5 cl	4,50
Aperol-Spritz ¹		0,2 l	5,90
Hugo ¹		0,2 l	5,90

Brandy			
Vecchia Romagna ¹	38 %	2 cl	3,20
Osborne Veterano ¹	30 %	4 cl	4,50
Cardinal Mendoza ¹	42 %	4 cl	6,30

Whisky			
Ballantine's ¹	40 %	4 cl	4,50
Jack Daniel's ¹	40 %	4 cl	4,80
Glenlivet Malt ¹ 12 Jahre	40 %	4 cl	5,20

Aquavit			
Aalborg Jubiläums Akvavit	37,5 %	2 cl	2,90
Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	3,00
Malteserkreuz Aquavit	40 %	2 cl	2,80

Klare			
Ouzo	38 %	2 cl	2,30
Helbing Kümmel	35 %	2 cl	2,30
Wodka Gorbatschow	37,5 %	2 cl	2,30
Tequila Silver / Gold	40 %	2 cl	2,30
Bombay Sapphire Gin	40 %	2 cl	4,50

Obstbrände			
Williams Christ	40 %	2 cl	2,60
Grappa	38 %	2 cl	2,60

Rum			
Bacardi	37,5 %	2 cl	2,40
Bacardi Oak Heart	35 %	2 cl	2,80
Havana Club	40 %	2 cl	2,50

Bitter			
Jägermeister ¹	35 %	2 cl	2,50
Fernet Branca ¹	40 %	2 cl	2,60
Branca Menta ¹	28 %	2 cl	2,60
Averna ¹ auf Eis	29 %	4 cl	4,50
Ramazotti ¹ auf Eis	30 %	4 cl	4,50

Likör			
Baileys ^{1,3} auf Eis	17 %	4 cl	4,00
Sambuca	40 %	2 cl	2,60
Sambuca Caffé ¹	36 %	2 cl	2,60
Licor 43 ¹	31 %	2 cl	3,00
Crema Catalana	17 %	2 cl	2,80

Longdrinks (4 cl Spirituose / 0,2 l Softdrink)

Vodka-Lemon ^{1,4}		5,90
Whisky-Cola ^{1,3}		5,90
Havana Club-Cola ^{1,3}		5,90
Campari-Orange ^{1,4}		5,90
Gin-Tonic ⁴		5,90
Bombay Sapphire-Tonic ⁴		6,70

Sekt

Sekt	Piccolo 0,2 l	4,80
	Flasche 0,75 l	18,90
Prosecco	Glas 0,1 l	2,50
	Flasche 0,75 l	16,90



LANZELOT
Speisen wie in guter, alter Zeit.

www.lanzelot-lueneburg.de

Alkoholfreie Getränke

STAATL. NACHINGEN Premium-Mineralwasser	0,25 l	2,60
medium oder naturell	0,75 l	6,50

COLA ^{1,3}	COLA LIGHT ^{1,3,11,12}		
ORANGE ^{2,5}	ZITRONE		
COLA MIX ^{1,2,3,5}	APFEL-SCHORLE ²	jeweils 2,80	4,10

Fruchtsäfte (Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Kirschnektar, Rhabarbernektar, Bananenektar, Maracujanektar, Cranberrynektar)	3,30	4,50
---	------	------

Fruchtschorle (aus unseren Säften)	2,80	4,10
---	------	------

Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,00
Bitter Lemon ^{1,4}	0,2 l	3,20
Tonic Water ⁴	0,2 l	3,20
Ginger Ale ¹	0,2 l	3,20
Bionade Holunder	0,33 l	3,50

Milchshakes (Bourbon Vanille ¹ , Schoko, Erdbeere, Malaga)	0,4 l	4,20
---	-------	------

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ³	2,30
Milchkaffee ³	3,20
Cappuccino ³	2,80
Espresso ³	2,20
doppelter Espresso ³	3,00
Latte Macchiato ³	3,40
Becher Schokolade mit Schlagsahne ¹⁵	3,30

Aromen (Mandel, Kokos, Vanille, Karamell oder Haselnuss)	0,60
--	------

Portion Schlagsahne¹⁵	0,80
---	------

Glas Tee (Schwarzer Tee, Pfefferminze, Kamille, Rooibos-Vanille, Grüner Tee, Wildkirsche oder Kräutertee)	2,20
---	------

Heiße Zitrone, frisch gepresst	2,80
Heiße Orange, frisch gepresst	2,80
Heiße Milch mit Honig	2,80

Alle Speisen auch außer Haus zur Selbstabholung. Buffets auf Anfrage ab 20 Personen. Allergene Stoffe haben wir in einer Extra-Liste zusammengefasst. Bitte fragen Sie unser Service-Personal.



In den Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:	
1: mit Farbstoff	9: mit Geschmacksverstärker
2: mit Konservierungsstoff(en)	10: mit Sahne hergestellt
3: koffeinhaltig	11: enthält eine Phenylalaninquelle
4: chininhaltig	12: mit Süßungsmitteln
5: mit Antioxidationsmittel	13: enthält Süßstoff(e)
6: mit Phosphat	14: mit Nitrtpökelsalz
7: mit Milcheiweiß	15: enthält Stabilisatoren
8: aus Mandeln hergestellt	16: enthält Taurin

Alle Preise sind in EURO angegeben und verstehen sich inklusive MwSt. und Service

Suppen - frisch gekocht

- Zwiebelsuppe nach Art der Gallier**  5,20
mit hausgemachten Croûtons, mit Käse¹ überbacken
- Kartoffel-Spinatcremesuppe**¹⁵  4,90
dazu ein halbes Stück hausgebackenes Brot
- Tomatencremesuppe**¹⁵  4,50
mit Sahnehaube, dazu ein halbes Stück hausgebackenes Brot

Frische Salate

- Kleiner Salatteller**  4,90
Salat der Saison mit Tomate, Gurke, Mais und roten Zwiebelringen
- Parzival-Salat**  9,90
Salat der Saison mit Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Kirschtomaten, dazu hausgebackenes Brot
- Ginevra-Salat** 14,20
Salat der Saison mit Rindfleischstreifen, Cashew-Nüssen, Paprika, Champignons, Tomate und Gurke, dazu hausgebackenes Brot
- Lanzelot-Salat** 11,50
Salat der Saison mit Putenbruststreifen, Tomate, Gurke, Champignons und Mais, dazu hausgebackenes Brot

Hausgemachte Dressings Ihrer Wahl:
Joghurt, Honig-Senf, Orangen oder Vinaigrette

Vorspeisen

- Oliven**¹¹   4,50
mit einem halben Stück hausgebackenem Brot
- Bruschetta**   5,90
Drei geröstete Brotscheiben mit Tomate, Rucola, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch in Olivenöl
- Vegetarisches Curry**   11,90
mit Tofu, Paprika, Aubergine, Zucchini und Champignons, in Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis
- Gebackener Schafskäse**  9,90
Griechischer Schafskäse paniert und ausgebacken, serviert mit Knoblauchsauce und einer Salatbeilage, dazu hausgebackenes Brot
- Couscous**   9,90
mit Zucchini, Möhre, Aubergine, Berberitze und Ingwer



Aufläufe und Pfannengerichte

- Kartoffel-Spinatauflauf**  10,50
mit Béchamelsauce¹⁵ und Käse¹ überbacken
- Auberginen-Hackfleischauflauf** 11,50
mit Schafskäse, Sauce Bolognese, Basmatireis und Zwiebeln, mit Käse¹ überbacken, dazu hausgebackenes Brot
- Zucchini-Hackfleischauflauf** 11,50
mit Schafskäse, Sauce Bolognese, Basmatireis und Zwiebeln, mit Käse¹ überbacken, dazu hausgebackenes Brot
- Auflauf "Lanzelot"** 12,50
mit Hähnchenbruststreifen, Spinat, frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce¹⁵, mit Chilisauce überbacken, dazu hausgebackenes Brot
- Schupfnudel-Pfanne** 12,90
Schupfnudeln mit Hähnchenbruststreifen und einem Gemüse-Mix, Rosmarin und Honig, dazu Kräuterquark
- Pilzpfanne**  11,50
Frische Champignons, Zwiebeln, Mais und frische Kräuter, mit Sauce Béchamel¹⁵ und Käse¹ überbacken, dazu hausgebackenes Brot
- Bunte Tafelrunde**  10,90
Gemüsepfanne mit Aubergine, Zucchini, Champignons, Tomate, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern, mit Käse¹ überbacken, dazu hausgebackenes Brot

Fisch

- Zanderfilet** 17,90
mit Dill-Sahnesauce¹⁵, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln
- Gegrilltes Lachsfilet** 18,50
mit Blattspinat, Weinschaum-Sahnesauce¹⁵ und Bandnudeln
- Gambas** 19,90
in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch, frischen Kräutern und einem Hauch Chili, dazu hausgebackenes Brot und Salat

Extra-Beilagen

- Maiskolben 4,90
Deftige Bratkartoffeln mit Speck¹⁴ und Zwiebeln 3,50
Pommes frites 3,50
Hausgebackenes Brot, täglich frisch 3,50
Portion Kräuterquark 1,90
Portion hausgemachte Kräuterbutter 1,90

Steaks und Fleisch-Gerichte


Zu allen Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und Knoblauchbrot.

- Rumpsteak - ca. 200 g** 19,90
Mit dem markanten, kleinen Fettrand, auf frischem Champignon-Zwiebelgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- Pfeffer-Huftsteak - ca. 200 g** 16,90
Aus der Rinderhüfte geschnitten, völlig fettfrei, mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce¹⁵ überzogen, dazu Kartoffelspalten
- Schweinefilet "Excalibur" - ca. 200 g** 16,50
auf Champignon-Zwiebelgemüse, dazu deftige Bratkartoffeln¹⁴
- Schweinefilet "Oriental" - ca. 180 g** 16,90
Honigsüß und scharf gewürzt, dazu buntes Pfannengemüse und eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- Putenbrust-Steak - ca. 200 g** 14,90
Zartes Putenbrustfilet, mit Sauce Béarnaise¹⁵ und deftigen Bratkartoffeln¹⁴
- Steakpfanne "Lanzelot" - ca. 300 g** 19,90
Huftsteak, Schweinefilet und Putensteak, auf Zucchini-Zwiebel-Champignonngemüse, mit Sauce Béarnaise¹⁵ überbacken, dazu deftige Bratkartoffeln¹⁴
- "Ode an das Morgenland" - ca. 250 g** 15,90
Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce¹⁵, auf grünem Salat, mit Champignons, Ananas und Paprika, dazu Basmatireis

Großes Gelage - ab 2 Personen

Steaks vom Rind, Schwein und von der Pute, dazu Garnelen-Spieße, serviert auf Champignon-Zwiebelgemüse und deftigen Bratkartoffeln, dazu Knoblauchbrot und hausgemachte Kräuterbutter, vorweg ein gemischter Salat **pro Person 24,50**


Teigfladen (in manchen Provinzen auch Pizza genannt)

- Escapade** 9,90
mit Tomatensauce, Käse¹, Kochschinken^{2,5,14}, Mais und Ananas
- Camelot** 9,90
mit Tomatensauce, Käse¹, Salami und milden Peperoni
- Morgan le fay**  11,50
mit Tomatensauce, Käse¹, Rucola, Feigen, Honig, Balsamicocreme und Ziegenfrischkäse
- Lanzelot** 12,50
mit Tomatensauce, Käse¹, Kochschinken^{2,5,14}, Salami^{1,2,5,14}, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Oliven¹¹ und milden Peperoni
- Hvalon** 12,00
mit Tomatensauce, Käse¹, Tomatenwürfeln, geräuchertem Schinken^{2,5}, Parmesanhobeln und Rucola

Erdäpfel

- Kartoffelspalten**  6,90
mit Knoblauchdip und einem Salatrand
- Bratkartoffeln**¹⁴ mit 3 Spiegeleiern  9,90
dazu Gewürzgurke
- Ofenkartoffel solo** 6,90
mit Kräuterquark und einem Salatrand
- Ofenkartoffel mit Pfiff** 10,90
mit Kräuterquark, gebratenen Hähnchenbruststreifen in würziger Tomatensauce und einem Salatrand

Für unsere kleinen Gäste

- Nudeln** 4,90
mit Tomaten- oder Hackfleischsauce
- Pizza** 4,90
mit Salami^{1,2,5,14} oder Schinken^{2,5,14} sowie Champignons oder Mais
- Erdapfel**  4,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und buntem Gemüse
- Kleines Putenschnitzel** 6,90
paniert, mit Kroketten oder Pommes frites und Ketchup
- Kindergetränk 0,2 l** 2,20
alle Sinalco-Sorten oder Fruchtschorlen aus unseren Säften

Süßspeisen

- Pfannkuchen** mit Zimt und Zucker 4,50
mit Apfelmus 4,90
mit Nutella 4,90
- Danna Cotta** auf einem Fruchtspiegel 4,50
- Schokoladensoufflé** 5,50
- Pralinen** 1 Stück 2,20
3 Stück 6,00
4 Stück 7,50
- Eis**
- 1 große Solo-Kugel** 1,50
Bourbon-Vanille¹, Schoko, Erdbeere, Malaga
- Eis + Heiß** 4,90
2 Kugeln Bourbon-Vanille¹ mit heißen Kirschen
- Portion Schlagsahne**¹⁵ 0,80