

aperitif

Ein Klassiker – Martini			4
Bianco Rosso Extra Dry			
Campari Orange₁			6
Campari Orangensaft Orange			
Hugo₂			6
Prosecco Holunderblüten-Sirup Soda Minze			
Aperol Sprizz_{1,10}			6
Prosecco Aperol Soda Orange			
Lillet Wild Berry			6
Lillet Rouge Schweppes Russian Wild Berry Sommerbeeren Minze			
Prosecco Brut Valdobbiadene DOCG			
Le Manzane, Venetien, Italien, 11,5% Vol.			
Ein Idealer Aperitif.	0,1L		5
Nach der Charmat-Methode hergestellt. Das Bouquet ist leicht, fruchtig, aber auch intensiv mit einem Hauch von geröstetem Brot.	FL 0,75L		30
Prosecco Roseo Spumante Brut			
Le Manzane, Venetien, Italien, 11,5% Vol.			
Dieser ausgezeichnete Rosé Brut Schaumwein besitzt einen niedrigen Alkoholgehalt, ist frisch, leicht und fruchtig mit einer eleganten und anhaltenden Perlage.	0,1L		5
	FL 0,75L		30
Perrier-Jouët Grand Brut			
Perrier-Jouët, Frankreich, Champagne, 12,0 % Vol.			
Durch die Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meuni entfaltet sich ein Gleichgewicht von Fülle und Lebhaftigkeit. Noten von reifen gelben und exotischen Früchten sowie Blütenhonig ver- leihen dem Wein seinen frischen und gehaltvollen Charakter.	FL 0,375L		45
	FL 0,75L		85
	FL 1,5L		185
Perrier-Jouët Blason Rosé			
Perrier-Jouët, Frankreich, Champagne, 12,0 % Vol.			
Trotz Tiefgründigkeit wirkt er leicht und animie- rend mit seinem kräftig-fruchtigem Bouquet nach reifen roten Früchten wie Himbeere, Erdbeere und Walderdbeere sowie Duftnoten von Veilchen und Rosenblättern.	FL 0,375L		45
	FL 0,75L		85
	FL 1,5L		185
Ruinart „R“ de Ruinart			
Champagnerhaus Ruinart, Frankreich, Champagne, 12,0% Vol.			
Ein runder, harmonisch körperreicher Champag- ner mit unwiderstehlichen Pfirsich-Aromen.	FL 0,375L		55
	FL 0,75L		100
Ruinart Rosé Champagner			
Champagnerhaus Ruinart, Frankreich, Champagne, 12,0% Vol.			
Zuerst besticht sein aparter, fast an Korallenrot erinnernder Farbton, der eine subtile Nase mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren ankündigt.	FL 0,375L		65
	FL 0,75L		120

white wine

Pinot Grigio LewensLust Western Cape, Südafrika, 12% Vol.	0,2L	6
Sauvignon Blanc LewensLust Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.	0,2L	7
Riesling Trocken Bischel, Rheinhessen, Deutschland, 12,0% Vol.	0,2L	7
Grüner Veltliner Langenlois Rabl, Kamptal, Österreich, 12,5% Vol.	0,2L	7
Lugana DOC BIO Catulliano Pratello, Lombardei, Italien, 13,0% Vol.	0,2L	7
Chardonnay LewensLust Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.	0,2L	7
Moscato LewensLust – Natural Sweet Western Cape, Südafrika, 10 % Vol.	0,2L	7

rosé wine

Merlot Rosé LewensLust Western Cape, Südafrika, 11% Vol.	0,2L	7
Chiarretto Rosé Sant Emiliano BIO Pratello, Lombardei, Italien, 12,5% Vol.	0,2L	7

red wine

Merlot LewensLust Western Cape, Südafrika, 14,5% Vol.	0,2L	6
Shiraz LewensLust Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.	0,2L	7
Solar de Becquer Crianza Bodegas Escudero, La Rioja, Spanien, 13,5% Vol.	0,2L	7
Cabernet Sauvignon LewensLust Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.	0,2L	7
Blauer Zweigelt V.O. Rabl, Steiermark, Österreich, 13,0% Vol.	0,2L	8
Ruby Cabernet LewensLust – Sweet Red Western Cape, Südafrika, 10,5 % Vol.	0,2L	7

soups

Rinderconsommé Rinderfilet Karotten Lauch Sellerie	6
Süßkartoffel-Cocos Suppe Riesengarnele Chili	8

appetizers

Burrata ₂ Mozzarella Bunte Tomaten Rucola Basilikum-Pesto	11
Gratinierter Ziegenkäse Rote Bete Carpaccio Salat Himbeer-Vinaigrette	12
Carpaccio ₂ Rinderfilet Rucola Parmesan	13
Serrano Schinken ₂ Parmesan	13
Vitello tonnato Kalbsfilet Thunfisch-Sauce Kapern Salat	13
Steak Tatar ₂ 100 g Rinderfilet Gurken Sardellen Kapern Rote Zwiebeln Senf Ei	14
Thunfisch Tatar _{2,11} Avocado Wasabi-Mayonnaise	15
Gegrillte Riesengarnelen Karotten Lauch Chili-Curry-Sauce	13
Tataki vom Thunfisch _{2,11} Sesam Grüner Spargel Salat Wasabi-Mayonnaise	14

salads

	groß	klein
Caesar´s Salad ₂ Römersalat Dressing Geröstete Croûtons Parmesan	7	5
Bunte Blattsalate Himbeer-Vinaigrette Balsamico-Dressing Joghurt-Kräuter-Dressing	6	4

Empfehlungen zum Salat:

• Gegrillte Poulardenbrust	+ 9
• Spieß vom Rinderfilet	+ 8
• Tranchen vom Thunfischsteak 100 g	+ 9

argentine steaks

Argentinische Rinder bewegen sich ganzjährig in der freien Natur und werden von den Gauchos über endlose Weideflächen getrieben, wo sie sich von den frischen, saftigen Gräsern der Pampa ernähren.

Rumpsteak – wie gewachsen

Strip Loin, 300 g	27
Strip Loin, 500 g	44

Filetsteak

Filet, 200 g	24
Filet, 300 g	34
Filet, 500 g	57

Château Briand für zwei

Château Briand, 600 g	69
-----------------------	----

irish steaks

Diese Weiderinder verbringen 10 Monate des Jahres auf den saftigen Wiesen der grünen Insel und ernähren sich von Gräsern mit wilden Kräutern, die durch den Westwind zusätzlich gesalzen werden.

Dry Aged Steak aus der Hochrippe

Bis zu 28 Tage am Knochen gereift.

Rib-Eye, 350 g	39
Rib-Eye, 500 g	51

T-Bone Steak

T-Bone, 500 g	45
---------------	----

u.s. steaks

Bestes Rindfleisch von Hereford Rindern, die auf den grenzenlosen Weiden Iowas am Ufer des Mississippi nach alter Cowboytradition gezüchtet wurden. Gefüttert mit Mais und Getreide.

Rumpsteak – wie gewachsen

Strip Loin, 300 g	32
Strip Loin, 500 g	49

Steak aus der Hochrippe

Rib-Eye, 350 g	44
Rib-Eye, 500 g	59

Filetsteak

Filet, 200 g	34
Filet, 300 g	49

Château Briand für zwei

Château Briand, 600 g	95
-----------------------	----

Zu jedem Steak servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter.

Steak Temperaturen

Rare (40°C) | Medium Rare (50°C) | Medium (55°C)
Medium Well (60°C) | Well Done (70°C)

sauces & co

HOT	Pfeffer-Rahm Sauce béarnaise Rosmarinjus	3
	Trüffelrahm	5
COLD	BBQ-Sauce Hausgemachte Steaksauce ₂ Chili-Öl	2
	Viererlei hausgemachte Butterkreationen ₃	3

sides

Pommes frites	4
Rosmarinkartoffeln	4
Kartoffelpüree	4
Kartoffelgratin	5
Ofenkartoffel mit Sour Cream	5
Röstbrotvariationen ₃	4
Blattspinat	4
Buntes Grillgemüse	4
Keniabohnen	5
Karotten	4
Grüner Spargel	6
Balsamico-Schalotten	4
Beilagensalat	4
Trüffel-Kartoffelpüree	6

burger

Thunfisch Burger ₁₁	18
Thunfischsteak Salat Gurke Tomate Wasabi-Mayonnaise Ingwer-Schalotten Pommes frites	
Beefburger ₂	16
250 g Pure Beef Salat Gurke Tomate Pommes frites	

Wir servieren auf Wunsch dazu:

- Cheddar cheese₁ + 2
- Bacon geröstet_{2,3} + 2

main

Gegrillte Maispouardenbrust	24
Grillgemüse Kartoffelpüree Rosmarinjus	
Lammrücken	26
Grünes Gemüse Kirschtomaten Ziegenkäse-Kräutersauce Kartoffelgratin	
Gegrilltes Thunfischsteak	28
Grüner Spargel Rosmarinkartoffeln Basilikumschaum	
Ricotta-Ravioli ₂	19
Trüffelrahm Kirschtomaten Pinienkerne Parmesan Rucola	
Filetsteak	27
Argentinisches Filet, 160 g Grillgemüse Rosmarinkartoffeln Kräuterbutter	
Filetspieße ₂	21
Argentinisches Filet Paprika Zucchini Zwiebel Pommes frites Steaksauce	

catch of the day

Fragen Sie gerne nach unseren Tagesempfehlungen aus dem Meer

dessert

Warmer Schokoladenkuchen _{1,11}	9
Vanilleeis Mangopüree	
Cheesecake _{1,11}	8
Bunte Beeren Mango-Joghurt-Eis	
Himbeersorbet mit Vodka _{1,11}	7
Köstliches Dessert mit besonderem Kick!	
Crème brûlée von der Tonkabohne _{1,11}	8
Macadamia-Rahmeis	
Käseauswahl	10
Feigensenf	

OBSTBRÄNDE 2CL

LANTENHAMMER

Die Destillerie LANTENHAMMER, nahe dem Schliersee, produziert seit 1928 feinste Edelbrände, fruchtige Liqueure und mehr. Für die reinen Destillate werden nur Früchte in vollendeter Qualität und Reife aus kontrolliertem Anbau ausgewählter Betriebe und Obstgärten verwendet.

Sauerkirschbrand unfiltriert 42 % 4
Filigran, typisch Sauerkirsche, intensiv im Geruch.

Schlehengeist 42 % 4
Herbfruchtig, mit intensivem Mandel-Marzipanton.

Williamsbirnenbrand 42 % 4
Birne PUR, intensives Aroma der ganzen Birne – wild aromatisch.

Marillenbrand 42 % 5
Marille PUR. Betörende Frucht, pure Natur, feine fruchtige Nase und weicher, milder Geschmack, bleibt unendlich lange am Gaumen.

ZIEGLER

Die Edelobstbrennerei Gebr. J. & M. Ziegler GmbH, bereits 1865 in Freudenberg am Main gegründet, steht für Destillationskunst auf höchstem Niveau. Ziegler – die Essenz der Früchte.

Alte Zwetschge 2008 43 % 6
Feinstoffig und aromatisch, besticht die Zwetschge aus dem Holzfass mit einem Hauch von Maronen.

Quittenbrand 43 % 7
Herb-würzig, komplex, mit langem Abgang.

Waldhimbeergeist 43 % 6
Pure Natur im Glas. Sonne, Erde, Frucht.

Williamsbirnenbrand 43 % 6
Rein im Duft, von dichter Geschmeidigkeit mit betörender Frucht.

GRAPPA 2CL

GRAPPA NONINO

Grappa della Tradizione Friulana 43 %	4
Monovitigno „Vigneti“ Il Moscato 41 %	4
Monovitigno „Vigneti“ Antica Cuvée 43 %	5

POLI

Barrique Grappa 53 %	6
----------------------	---

KRÄUTER | AQUAVITE 2CL

Ramazzotti 30 %	3
Averna ₁ 29 %	3
Jägermeister ₁ 35 %	3
Fernet Branca 39 %	3
Linie Aquavit 41,5 %	3
Malteserkreuz Aquavit 40 %	3
Jubiläums Aquavit 40 %	3

spirits

GIN 4CL

Tanqueray Gin 47,3 %	5
SEARS Cutting Edge Gin 44 %	5
Hendrick's Gin 44 %	7
Monkey 47 Gin 47 %	8

VODKA 4CL

Three Sixty Vodka 37,5 %	4
Belvedere Vodka 40 %	7
Grey Goose Vodka 40 %	8

WHISKY 4CL

SINGLE MALT IRISH WHISKY

Bushmills Malt 10Y 40 %	6
-------------------------	---

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Bunnahabhain 12Y 46,3 %	8
Bunnahabhain 18Y 46,3 %	14

BRANDY 2CL

Sotera Gran Reserva, Cardenal Mendoza 40 %	4
Carta Real Brandy, Cardenal Mendoza 40 %	7

COGNAC 2CL

Hennessy Fine de Cognac 40 %	5
HINE VSOP - Fine Champagne Cognac 40 %	6

LIKÖR 2CL

Molinari Sambuca 40 %	3
Baileys Original Irish Cream 17 %	3
Amarula Cream Likör 17 %	3

cool & soft

S.Pellegrino	FL 0,25L	3
	FL 0,75L	7
Acqua Panna	FL 0,25L	3
	FL 0,75L	7
Sinalco Cola ^{1, 9}	FL 0,2L	2
Sinalco Cola Light ^{1, 3, 9, 11, 12}	FL 0,2L	2
Sinalco Orange ²	FL 0,2L	2
Sinalco Zitrone	FL 0,2L	2
Orangensaft	0,2L	3
Apfelsaft BIO naturtrüb	0,2L	3
Maracujanektar	0,2L	3
Johannisbeernektar	0,2L	3
Alle Säfte auch als Schorle	0,3L	4
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 10}	0,2L	3
Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2L	3
Schweppes Ginger B.	0,2L	3
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2L	3
Schweppes Russian Wild Berry	0,2L	3
Thomas Henry Tonic Water ^{3, 10}	0,2L	4

draught beer

Krombacher Pils	0,3L	3
Krombacher Radler	0,3L	3

bottled beer

Krombacher Pils Alkoholfrei	FL 0,33L	3
Krombacher Weizen	FL 0,33L	3
Krombacher Weizen Alkoholfrei	FL 0,33L	3
Krombacher Dunkel	FL 0,33L	3

hot

Café Crème		3
Cappuccino		3
Latte Macchiato	XL-GLAS	3
Espresso		2
Espresso Macchiato		3
Doppelter Espresso		3
Tee Fragen Sie nach unseren leckeren Sorten	GLAS	3

GESCHENKIDEE

GUTSCHEIN

Überraschen Sie Freunde, Familie oder den Partner mit einem ganz besonderen Geschenk: LewensLust-Gutscheine im Wert von 20 Euro oder 50 Euro – für Liebhaber guter Steaks und anspruchsvoller Küche.



Die Geschenkgutscheine erhalten Sie hier im Restaurant. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern.

Viel Freude beim Verschenken wünscht Ihnen Ihr LewensLust-Team.

LewensLust
STEAKS & MORE

TRAUMLOCATION

Lewens Lust

FIRMENEVENT

GEBURTSTAG

HOCHZEITSFEIER

DIE BESONDERE
LOCATION
FÜR IHRE FEIER

Sie wünschen sich eine unvergessliche Hochzeit, einzigartige Geburtstagsfeier oder gelungene Firmenveranstaltung?

Feiern Sie Ihr Fest im LewensLust – in stilvoller Atmosphäre eines traumhaften, historischen Gebäudes mit beeindruckendem Bankettsaal. 2014 komplett saniert, mit modernster Licht- und Veranstaltungstechnik ausgestattet und herrlich im Wald gelegen. Wir bieten Platz für bis zu 160 Personen.

Genießen Sie Ihr perfekt abgestimmtes Event mit hochwertigen Speisen und Getränken.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Lassen Sie sich von unserer Eventmanagerin Frau Uhde beraten!



artjazz, Nina Buday, Pressmaster/Shutterstock

Fon +49(0)5121. 981 56 41
www.lewenslust-hildesheim.de
Am Galgenberg 2 | 31141 Hildesheim

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Macadamianüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite als Zutaten; diese sind in einer separaten Übersicht gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen, Erdnüssen und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Paranüssen, Pecannüssen, Macadamianüssen, Cashewkernen), Sellerie und Sellerieerzeugnissen, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Sesamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal.

ZUSATZSTOFFE: **1** mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoffen **3** mit Antioxidationsmitteln **4** mit Geschmacksverstärkern **5** mit Schwefeldioxid **6** mit Schwärzungsmitteln **7** mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß **9** koffeinhaltig **10** chininhaltig **11** mit Süßungsmitteln **12** Phenylalaninquelle **13** gewachst **14** Taurin **15** Nitratpökelsalz **16** Kräuterbutterzubereitung

Lebens Lust
STEAKS & MORE