

*LebensLust*

STEAKS & MORE

ESSEN IST EIN  
BEDÜRFFNIS,  
GENIESSEN  
IST  
EINE KUNST

FRANÇOIS DE LA ROCHEFOUCAULD

# APERITIF

Ein Klassiker – Martini Bianco   Rosso   Extra Dry	5
Campari Orange <sub>1</sub> Campari   Orangensaft   Orange	6
Hugo <sub>2</sub> Prosecco   Holunderblüten-Sirup   Soda   Minze	7
Aperol Sprizz <sub>1,10</sub> Prosecco   Aperol   Soda   Orange	7
Lillet Wild Berry Lillet Rouge   Schweppes Russian Wild Berry Sommerbeeren   Minze	7

## SOUTH AFRICAN GIN TONIC



Inverroche Gin | frische Früchte  
exotische Gewürze  
Schweppes Indian Tonic Water

9

## 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% Vol.

Durch die Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier entfaltet sich ein Gleichgewicht von Fülle und Lebhaftigkeit. Noten von reifen gelben und exotischen Früchten sowie Blütenhonig verleihen dem Wein seinen frischen und gehaltvollen Charakter.

FL 0,375L

50

FL 0,75L

90

FL 1,5L

185

## Perrier-Jouët Blason Rosé

Perrier-Jouët, Frankreich, Champagne, 12% Vol.

Trotz Tiefgründigkeit wirkt er leicht und animierend mit seinem kräftig-fruchtigem Bouquet nach reifen roten Früchten wie Himbeere, Erdbeere und Walderdbeere sowie Duftnoten von Veilchen und Rosenblättern.

FL 0,75L

105

FL 1,5L

195

## Ruinart „R“ de Ruinart

Champagnerhaus Ruinart, Frankreich, Champagne, 12% Vol.

Ein runder, harmonisch körperreicher Champagner mit unwiderstehlichen Pfirsich-Aromen.

FL 0,375L

60

FL 0,75L

110

## Ruinart Rosé Champagner

Champagnerhaus Ruinart, Frankreich, Champagne, 12% 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

70

FL 0,75L

130

## WHITE WINE

<b>Pinot Grigio LewensLust</b> Western Cape, Südafrika, 12% Vol.	0,2L	<b>6</b>
<b>Sauvignon Blanc LewensLust</b> Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.	0,2L	<b>7</b>
<b>Riesling Trocken</b> Bischel, Rheinhessen, Deutschland, 12% Vol.	0,2L	<b>8</b>
<b>Grüner Veltliner Langenlois</b> Rabl, Kamptal, Österreich, 12,5% Vol.	0,2L	<b>8</b>
<b>Lugana DOC BIO Catulliano</b> Pratello, Lombardei, Italien, 13% Vol.	0,2L	<b>8</b>
<b>Chardonnay LewensLust</b> Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.	0,2L	<b>7</b>
<b>Moscato LewensLust – Natural Sweet</b> Western Cape, Südafrika, 10 % Vol.	0,2L	<b>7</b>

## ROSÉ WINE

<b>Merlot Rosé LewensLust</b> Western Cape, Südafrika, 11% Vol.	0,2L	<b>7</b>
<b>Chiarretto Rosé Sant Emiliano BIO</b> Pratello, Lombardei, Italien, 12,5% Vol.	0,2L	<b>8</b>

# RED WINE

<b>Merlot LewensLust</b> Western Cape, Südafrika, 14,5% Vol.	0,2L	<b>6</b>
<b>Shiraz LewensLust</b> Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.	0,2L	<b>7</b>
<b>Solar de Becquer Crianza</b> Bodegas Escudero, La Rioja, Spanien, 13,5% Vol.	0,2L	<b>9</b>
<b>Cabernet Sauvignon LewensLust</b> Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.	0,2L	<b>7</b>
<b>Blauer Zweigelt V.O.</b> Rabl, Steiermark, Österreich, 13% Vol.	0,2L	<b>8</b>
<b>Ruby Cabernet LewensLust – Sweet Red</b> Western Cape, Südafrika, 10,5 % Vol.	0,2L	<b>7</b>
<b>Pinotage LewensLust</b> Western Cape, Südafrika, 14 % Vol.	0,2L	<b>9</b>

## PRIVATE COLLECTION LEWENSLUST




Western Cape, Südafrika, 14,5 % Vol.

0,2L

**12**

# SOUPS

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




# APPETIZERS

- Burrata <sub>2</sub>  12  
Blattsalat | Mozzarella | Tomaten | Rucola | Basilikum-Pesto
- Gratinierter Ziegenkäse  13  
Rote Bete Carpaccio | Salat | Himbeer-Vinaigrette
- Carpaccio <sub>2</sub> 14  
Rinderfilet | Rucola | Parmesan
- Serrano Schinken <sub>2</sub> 13  
Parmesan
- Steak Tatar <sub>2</sub> 15  
100 g Rinderfilet | Gurken | Sardellen | Kapern  
Schalotten | Senf | Chili

## CEVICHE VOM KINGKLIP <sub>2</sub>

Salat | Avocado  
Chili | Mango | Tomate

15

- Thunfisch Tatar <sub>2,11</sub>  15  
Avocado | Wasabi-Mayonnaise | Mango
- Gegrillte Riesengarnelen  14  
Karotten | Lauch | Sweet-Chili-Sauce
- Tataki vom Thunfisch <sub>2,11</sub>  15  
Sesam | Grüner Spargel | Salat | Wasabi-Mayonnaise

# 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 29

Strip Loin, 500 g 46

## Filetsteak

Filet, 200 g 26

Filet, 300 g 37

Filet, 500 g 59

## Château Briand für zwei

Château Briand, 600 g 74

# U.S. STEAKS

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

## Filetsteak

Filet, 200 g 37

Filet, 300 g 52

## Château Briand für zwei

Château Briand, 600 g 99

### STEAK TEMPERATUREN

Rare (40°C) | Medium Rare (50°C) | Medium (55°C)

Medium Well (60°C) | Well Done (70°C)

Zu jedem Steak servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter.

# 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 42

Rib-Eye, 500 g 54

## T-Bone Steak

T-Bone, 500 g 48

# FISH



In südafrikanischen Küchen ist der Kingklip nicht mehr wegzudenken.

Ganzjährig an der Küste Namibias bis zum Kap der Guten Hoffnung zu finden, ist der Fisch mit dem milden und fettarmen Fleisch ein wahrer Geheimtipp.

## Kingklip

Filet, 200 g 24

## Thunfischsteak

200 g 24



---

# SIDES

---

Pommes frites	4
Rosmarinkartoffeln	4
Kartoffelpüree	4
Trüffel-Kartoffelpüree	6
Kartoffelgratin	5
Ofenkartoffel mit Sour Cream	5
Blattspinat	4
Buntes Grillgemüse	4
Grüner Spargel	6
Balsamico-Schalotten	4
Pilze	6
Gratinierter Blumenkohl	5
Caesar Salad	5
Karotten	4
Beilagensalat	4

---

# SAUCES

---

## HOT

Pfeffer-Rahm   Sauce béarnaise   Rosmarinjus	3
Trüffelrahm	5

## COLD

BBQ-Sauce   Hausgemachte Steaksauce <sup>2</sup>	
Chili-Öl   Wasabi-Mayonnaise <sup>1, 2, 3</sup>	2

# MAIN

<b>Gegrillte Maispouardenbrust</b>	24
Grillgemüse   Kartoffelpüree   Rosmarinjus	
<b>Lammrücken</b>	26
Grünes Gemüse   Kirschtomaten Ziegenkäse-Kräutersauce   Kartoffelgratin	
<b>Pilzrisotto</b> 	19
Risotto   Pilze   Rucola   Grana Padano	
<b>Ricotta-Ravioli</b> <sub>2</sub> 	19
Trüffelrahm   Kirschtomaten   Pinienkerne Parmesan   Rucola   Trüffel	
<b>Filetsteak</b>	27
Argentinisches Filet, 160 g Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln   Kräuterbutter	
<b>Filetspieße</b> <sub>2</sub>	21
Argentinisches Filet Paprika   Zucchini   Zwiebel   Pommes frites   Steaksauce	

## KING KLIPP IN SAFRAN

Risotto | Grüner Spargel  
Safransauce | Chili

32

# BURGER

<b>Beefburger</b> <sub>2</sub>	16
250 g Pure Beef   Salat   Gurke   Tomate   Pommes frites	
<b>Kingklip-Burger</b> 	19
Kingklip   Salat   Gurke   Tomate Süßkartoffel Chips Wasabi-Mayonnaise   Burgersauce   Pommes frites	

Wir servieren auf Wunsch dazu:

<b>Cheddar cheese</b> <sub>1</sub>	+ 2
<b>Bacon gegrillt</b> <sub>2,3</sub>	+ 2

 Fisch  vegetarisch

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

---

# DESSERT

---

Warmer Schokoladenkuchen <sup>1,11</sup>	9
Himbeerpüree   Himbeersorbet	
Cheesecake <sup>1,11</sup>	9
Himbeerpüree   Mangopüree   Mango-Joghurt-Eis	
Himbeersorbet mit Vodka <sup>1,11</sup>	7
Köstliches Dessert mit besonderem Kick!	
Ohne Vodka	4
Geschäumte Crème brûlée <sup>1,2,7</sup>	8
Macadamia-Rahmeis   bunte Beeren	

---

# HOT

---

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

# DIGESTIF

## 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 % vol.** 5

Filigran, typisch Sauerkirsche, intensiv im Geruch.

**Schlehengeist 42 % vol.** 5

Herbfruchtig, mit intensivem Mandel-Marzipanton.

**Williamsbirnenbrand 42 % vol.** 5

Birne PUR, intensives Aroma der ganzen Birne – wild aromatisch.

**Marillenbrand 42 % vol.** 6

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 % vol.** 7

Feinstoffig und aromatisch, besticht die Zwetschge aus dem Holzfass mit einem Hauch von Maronen.

**Quittenbrand 43 % vol.** 8

Herb-würzig, komplex, mit langem Abgang.

**Waldhimbeergeist 43 % vol.** 6

Pure Natur im Glas. Sonne, Erde, Frucht.

**Williamsbirnenbrand 43 % vol.** 7

Rein im Duft, von dichter Geschmeidigkeit mit betörender Frucht.

## GRAPPA 2CL

### GRAPPA NONINO

Grappa della Tradizione Friulana 43 % vol.	4
Monovitigno „Vigneti“ Il Moscato 41 % vol.	5
Monovitigno „Vigneti“ Antica Cuvée 43 % vol.	6

### POLI

Barrique Grappa 53 % vol.	7
---------------------------	---

## KRÄUTER | AQUAVITE 2CL

Ramazzotti 30 % vol.	4
Averna <sub>1</sub> 29 % vol.	4
Jägermeister <sub>1</sub> 35 % vol.	4
Fernet Branca 39 % vol.	4
Linie Aquavit 41,5 % vol.	4
Malteserkreuz Aquavit 40 % vol.	4
Jubiläums Aquavit 40 % vol.	4

# — SPIRITS —

## **GIN** 4CL

Tanqueray Gin 47,3 % vol.	5
SEARS Cutting Edge Gin 44 % vol.	5
Hendrick's Gin 44 % vol.	7
Monkey 47 Gin 47 % vol.	8
Inverroche Gin 43 % vol.	6

## **VODKA** 4CL

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

## **WHISKY** 4CL

### SINGLE MALT IRISH WHISKY

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

### SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Bunnahabhain 12Y 46,3 % vol.	8
Bunnahabhain 18Y 46,3 % vol.	16

## **BRANDY** 2CL

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

## **COGNAC** 2CL

Hennessy Fine de Cognac 40 % vol.	6
-----------------------------------	---

## **LIKÖR** 2CL

Molinari Sambuca 40 % vol.	4
Baileys Original Irish Cream 17 % vol.	4
Amarula Cream Likör 17 % vol.	4

## COOL & SOFT

S.Pellegrino	FL 0,25L	3
	FL 0,75L	7
Acqua Panna	FL 0,25L	3
	FL 0,75L	7
Sinalco Cola <sup>1,9</sup>	FL 0,2L	2
Sinalco Cola Light <sup>1,3,9,11,12</sup>	FL 0,2L	2
Sinalco Orange <sup>2</sup>	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 <sup>3,10</sup>	0,2L	3
Schweppes Tonic Water <sup>10</sup>	0,2L	3
Schweppes Ginger B.	0,2L	3
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2L	3
Schweppes Russian Wild Berry	0,2L	3
Thomas Henry Tonic Water <sup>3,10</sup>	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

## GESCHENK- IDEE

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.



*LewensLust*  
STEAKS & MORE

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

## FIRMENEVENT GEBURTSTAG HOCHZEITSFEIER

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 140 Personen.

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

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Lassen Sie sich von unserem Eventteam beraten:  
[event@lebenslust-hildesheim.de](mailto:event@lebenslust-hildesheim.de)



CELEBRATE GOOD TIMES,

*come on!*

Fon +49(0)5121. 981 56 41

Am Galgenberg 2 | 31141 Hildesheim

[www.lebenslust-hildesheim.de](http://www.lebenslust-hildesheim.de)

## 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

### ALLERGENE:

**A** - Glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Roggen, A3 - Gerste, A4 - Hafer, A5 - Dinkel, A6 - Kamut, **B** - Krebstiere, **C** - Eier, **D** - Fisch, **E** - Erdnuss, **F** - Soja, **G** - Milch, **H** - Schalenfrüchte/Nüsse, H1 - Mandel, H2 - Haselnuß, H3 - Walnuß, H4 - Cashewkern, H5 - Pecanuß, H6 - Paranuß, H7 - Pistazie, H8 - Macadamianuß, **I** - Sellerie, **J** - Senf, **K** - Sesam, **L** - Schwefeldioxid, **M** - Lupine, **N** - Weichtiere

*Lebens Lust*  
STEAKS & MORE