LewensLust

STEAKS & MORE

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIESSEN IST EINE KUNST

FRANÇOIS DE LA ROCHEFOUCAULD

APERITIF

Ein Klassiker – Martini 6
Bianco | Rosso | Extra Dry

Campari Orange [1] 7,5
Campari | Orangensaft | Orange

Hugo [2] 8,5
Prosecco | Holunderblüten-Sirup | Soda | Minze

Aperol Sprizz [1, 10] 8,5
Prosecco | Aperol | Soda | Orange

Lillet Wild Berry 8,5
Lillet Rouge | Schweppes Russian Wild Berry
Sommerbeeren | Minze

South African Gin Tonic 10,5
Inverroche Gin | frische Früchte | exotische Gewürze
Schweppes Indian Tonic Water

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.

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

Viel Freude beim Verschenken wünscht Ihnen
Ihr LewensLust-Team.

Prosecco Brut Valdobbiadene DOCG

Le Manzane, Venetien, Italien, 11,5% Vol.

Ein Idealer Aperitif.
Nach der Charmat-Methode hergestellt. Das Bouquet ist leicht, fruchtig, aber auch intensiv mit einem Hauch von geröstetem Brot.

0,1L 6
FL 0,75L 42

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 6
FL 0,75L 42

Ruinart „R" de Ruinart

Champagnerhaus Ruinart, Frankreich, Champagne, 12% Vol.

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

FL 0,375L 70
FL 0,75L 130

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 80
FL 0,75L 150

WHITE WINE

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

ROSÉ WINE

Merlot Rosé LewensLust Western Cape, Südafrika, 11% Vol.	0,2L	8
Chiaretto Rosé Sant Emiliano BIO Pratello, Lombardei, Italien, 12,5% Vol.	0,2L	8,5

RED WINE

Merlot LewensLust Western Cape, Südafrika, 14,5% Vol.	0,2L	7,5
Shiraz LewensLust Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.	0,2L	8,5
Solar de Becquer Crianza Bodegas Escudero, La Rioja, Spanien, 13,5% Vol.	0,2L	10,5
Cabernet Sauvignon LewensLust Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.	0,2L	8,5
Blauer Zweigelt V.O. Rabl, Steiermark, Österreich, 13% Vol.	0,2L	9
Ruby Cabernet LewensLust – Sweet Red Western Cape, Südafrika, 10,5 % Vol.	0,2L	8
Pinotage LewensLust Western Cape, Südafrika, 14 % Vol.	0,2L	10
Primitivo di Manduria SUD Apulien, Italien, 14 % Vol.	0,2L	10

PRIVATE COLLECTION LEWENSLUST

Western Cape, Südafrika, 14,5 % Vol.	0,2L	12

SOUPS

Rinderconsommé 8
Rinderfilet | Karotten | Lauch | Sellerie

Süßkartoffel-Cocos Suppe 9,5
Riesengarnele | Chili | Ingwer

APPETIZERS

Burrata [2] 14,5
Blattsalat | Mozzarella | Tomaten | Rucola | Basilikum-Pesto

Gratinierter Ziegenkäse 14,5
Rote Bete Carpaccio | Salat | Himbeer-Vinaigrette

Carpaccio [2] 16,5
Rinderfilet | Rucola | Parmesan

Serrano Schinken [2] 14,5
Parmesan

Steak Tatar „LewensLust" [2] 17,5
100 g Rinderfilet | Gurken | Sardellen | Kapern
Schalotten | Senf | Chili

SASHIMI VOM THUNFISCH

Wasabisesam | Ponzu-Schaum
Wasabi-Mayonnaise
Salat | Mango 19,5

Ceviche vom Kingklip [2] 16,5
Salat | Avocado | Chili | Mango | Tomate | Koriander

Thunfisch Tatar [2, 11] 17,5
Avocado | Wasabi-Mayonnaise | Mango

Gegrillte Riesengarnelen 16,5
Karotten | Lauch | Sellerie | Sweet-Chili-Sauce

Fisch Schalentiere vegetarisch

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	34
Strip Loin, 500 g	53

Filetsteak

Filet, 200 g	32
Filet, 300 g	45
Filet, 500 g	69

Château Briand für zwei

Château Briand, 600 g	89

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	47
Filet, 300 g	66

Château Briand für zwei

Château Briand, 600 g	127

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.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

SPECIALS

Dry Aged Steak aus der Hochrippe

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.

Bis zu 28 Tage am Knochen gereift.

Rib-Eye, 350 g	51
Rib-Eye, 500 g	65

T-Bone Steak

T-Bone, 500 g	55

Kalbs-Tomahawk

Tomahawk, 450 g	52

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	29

Thunfischsteak

200 g	31

Fisch

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

SIDES

Pilze	6,5
Pommes	5,5
Rosmarinkartoffeln	5,5
Kartoffelpürree	5,5
Trüffel-Kartoffelpürree	7,5
Kartoffelgratin	6,5
Ofenkartoffel mit Sour Cream	6,5
Blattspinat	5,5
Buntes Grillgemüse	5,5
Balsamico-Schalotten	5,5
Beilagensalat	5,5
Caesar Salad	6,5
Gratinierter Blumenkohl	6,5
Romanesco	6,5
gegrillte Süßkartoffelscheiben	6
getrüffelter Kohlrabi	7

SAUCES

HOT

Pfeffer-Rahm | Sauce béarnaise | Rosmarinjus	4
Trüffel-Rahm	7

COLD

BBQ-Sauce | Hausgemachte Steaksauce [2]	
Chili-Öl | Wasabi-Mayonnaise [1, 2, 3]	3

Fisch

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

MAIN

Gegrillte Maispoulardenbrust 29
Grillgemüse | Kartoffelpüree | Rosmarinjus

Lammrücken 31
Grünes Gemüse | Kirschtomaten
Ziegenkäse-Kräutersauce | Kartoffelgratin | Rosmarinjus

Ricotta-Ravioli 2 25
Trüffelrahm | Kirschtomaten | Pinienkerne
Grana Padano | Rucola | Trüffel

Steinpilz-Ravioli 2 5 25
Veloutésauce | Steinpilze | Rucola | Grana Padano
Kirschtomaten

Filetsteak 33
Argentinisches Filet, 160 g
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuterbutter

Filetspieße 2 26
Argentinisches Filet
Paprika | Zucchini | Zwiebel | Pommes frites | Steaksauce

KING KLIP

Gnocchi | Romanesco
Trüffel-Rahm | Kirschtomaten 37

BURGER

Beefburger vom Rinderfilet 2 23
250g homemade Patty | Salat | Gurke | Tomate
Pommes frites | Burgersauce

Kingklip-Burger 22
Kingklip | Salat | Gurke | Tomate
Süßkartoffel Chips
Wasabi-Mayonnaise | Burgersauce | Pommes frites

Wir servieren auf Wunsch dazu:

Cheddar cheese 1 + 2
Bacon gegrillt 2, 3 + 2

Fisch vegetarisch

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen 1, 11 — 10
Himbeergel | Mangogel | Himbeersorbet

Cheesecake 1, 11 — 10
Himbeergel | Mangogel | Mango-Joghurt-Eis

Himbeersorbet mit Vodka 1, 11 — 8
Köstliches Dessert mit besonderem Kick!
Ohne Vodka — 4

Geschäumte Crème brûlée 1, 2, 7 — 8
Macadamia-Rahmeis | bunte Beeren

HOT

Café Crème	4
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4,5
Espresso	3
Espresso Macchiato	3
Doppelter Espresso	4
Milch-Choc	4
Tee	4

Fragen Sie nach unseren leckeren Sorten

DIGESTIF

OBSTBRÄNDE 2CL

LIEBL DESTILLERIE

bayerischer Wald

Sauerkirschbrand 42 % vol. — 6
Edelbrand aus vollreifen schwarzen Zigeunerweichsel, doppelt destilliert

Blutorangenbrand 43 % vol. — 8
Intensiv saftige Blutorangenaromatik, viel Orangenschale, Albedo und Orangensaft. Fruchtig, frisch, intensiv, kompakter dichter Körper und eine anhaltende Länge.

Williamsbirnenbrand 40 % vol. — 6
Edelbrand aus vollreifen Williams-Birnen, doppelt destilliert, ausgewogen und harmonisch sowie 1 Jahr auf alten Steingutbehältern gereift

Marillenbrand 40 % vol. — 6,5
Intensives Marillen Aroma und der Geruch einer frisch aufgeschnittenen Aprikose begleiten den Geschmack von feinen Marzipantönen und einer leichten Würze.

ZIEGLER DESTILLERIE

Freudenberg am Main

Quittenbrand 43 % vol. — 8,5
Herb-würzig, komplex, mit langem Abgang.

Waldhimbeergeist 43 % vol. — 7
Pure Natur im Glas. Sonne, Erde, Frucht.

Williamsbirnenbrand 43 % vol. — 7,5
Rein im Duft, von dichter Geschmeidigkeit mit betörender Frucht.

GRAPPA 2CL

GRAPPA NONINO

Grappa della Tradizione Friulana 43 % vol.	5
Monovitigno „Vigneti“ Il Moscato 41 % vol.	6
Monovitigno „Vigneti“ Antica Cuvée 43 % vol.	7

POLI

Barrique Grappa 55 % vol.	8

KRÄUTER | AQUAVITE 2CL

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

SPIRITS

GIN 4CL

Tanqueray Gin 47,3 % vol.	6
SEARS Cutting Edge Gin 44 % vol.	6
Hendrick's Gin 44 % vol.	8
Monkey 47 Gin 47 % vol.	9
Inverroche Gin 43 % vol.	6

VODKA 4CL

9 MILE Vodka 37,5 % vol.	6
Belvedere Vodka 40 % vol.	8
Grey Goose Vodka 40 % vol.	9

WHISKY 4CL

SINGLE MALT IRISH WHISKY

Bushmills Malt 10Y 40 % vol.	8

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Bunnahabhain 12Y 46,3 % vol.	9
Bunnahabhain 18Y 46,3 % vol.	16

BRANDY 2CL

Sotera Gran Reserva, Cardenal Mendoza 40 % vol.	6
Carta Real Brandy, Cardenal Mendoza 40 % vol.	8

COGNAC 2CL

Hennessy Fine de Cognac 40 % vol.	7

LIKÖR 2CL

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

COOL & SOFT

S.Pellegrino	FL 0,25L	3,5
	FL 0,75L	8
Acqua Panna	FL 0,25L	3,5
	FL 0,75L	8
Sinalco Cola [1, 9]	FL 0,33L	4
Sinalco Cola Light [1, 3, 9, 11, 12]	FL 0,33L	4
Sinalco Orange [2]	FL 0,33L	4
Sinalco Zitrone	FL 0,33L	4
Orangensaft	0,2L	3,5
Apfelsaft BIO naturtrüb	0,2L	3,5
Maracujanektar	0,2L	3,5
Johannisbeernektar	0,2L	3,5
Alle Säfte auch als Schorle	0,4L	4,5
Schweppes Bitter Lemon [3, 10]	0,2L	4
Schweppes Tonic Water [10]	0,2L	4
Schweppes Ginger Ale [1]	0,2L	4
Schweppes Russian Wild Berry	0,2L	4
Thomas Henry Tonic Water [3, 10]	0,2L	4,5

DRAUGHT BEER

Krombacher Pils	0,3L	4
	0,5L	6,5
Krombacher Radler	0,3L	4
	0,5L	6,5

BOTTLED BEER

Krombacher Pils Alkoholfrei	FL 0,33L	4
Krombacher Weizen	FL 0,5L	6
Krombacher Weizen Alkoholfrei	FL 0,5L	6
Krombacher Dunkel	FL 0,33L	4

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@lewenslust-hildesheim.de

Fon +49(0)5121. 981 56 41

Am Galgenberg 2 ı 31141 Hildesheim

www.lewenslust-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** Nitritpökelsalz **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

LewensLust
STEAKS & MORE

Nachdruck – auch auszugsweise – verboten, Stand Feb 2023

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung