

*Lebens Lust*  
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 <sup>1</sup>                                                          | 7,5  |
| Campari   Orangensaft   Orange                                                       |      |
| Hugo <sup>2</sup>                                                                    | 8,5  |
| Prosecco   Holunderblüten-Sirup   Soda   Minze                                       |      |
| Aperol Sprizz <sup>1, 10</sup>                                                       | 8,5  |
| Prosecco   Aperol   Soda   Orange                                                    |      |
| Lillet Wild Berry                                                                    | 8,5  |
| Lillet Rouge   Schweppes Russian Wild Berry<br>Sommerbeeren   Minze                  |      |
| South African Gin Tonic                                                              | 10,5 |
| Inverroche Gin   frische Früchte   exotische Gewürze<br>Schweppes Indian Tonic Water |      |

## GESCHENK- IDEE



*LewensLust*  
STEAKS & MORE

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.                                                                                                           | 0,1L     | 6  |
| Nach der Charmat-Methode hergestellt. Das Bouquet ist leicht, fruchtig, aber auch intensiv mit einem Hauch von geröstetem Brot. | 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

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

## ROSÉ WINE

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

# RED WINE

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

## PRIVATE COLLECTION LEWENSLUST

|                                      |      |           |
|--------------------------------------|------|-----------|
| Western Cape, Südafrika, 14,5 % Vol. | 0,2L | <b>12</b> |
|--------------------------------------|------|-----------|

# SOUPS

- Rinderconsommé** 8  
Rinderfilet | Karotten | Lauch | Sellerie
- Süßkartoffel-Cocos Suppe**  9,5  
Riesengarnele | Chili | Ingwer

# APPETIZERS

- Burrata** <sub>2</sub>  14,5  
Blattsalat | Mozzarella | Tomaten | Rucola | Basilikum-Pesto
- Gratinierter Ziegenkäse**  14,5  
Rote Bete Carpaccio | Salat | Himbeer-Vinaigrette
- Carpaccio** <sub>2</sub> 16,5  
Rinderfilet | Rucola | Grana Padano
- Serrano Schinken** <sub>2</sub> 14,5  
Grana Padano
- Steak Tatar „LewensLust“** <sub>2</sub> 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** <sub>2</sub>  16,5  
Salat | Avocado | Chili | Mango | Tomate | Koriander
- Thunfisch Tatar** <sub>2, 11</sub>  17,5  
Avocado | Wasabi-Mayonnaise | Mango
- Gegrillte Riesengarnelen**  16,5  
Karotten | Lauch | Sellerie | Sweet-Chili-Sauce

# 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 Mississippi 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

---

## 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   |
| getrübelter Kohlrabi           | 7   |

---

## SAUCES

---

### HOT

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

### COLD

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

# MAIN

**Gegrillte Maispoulardenbrust** 29  
Grillgemüse | Kartoffelpüree | Rosmarinjus

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

**Tagliolini** <sup>2</sup>  25  
Trüffel-Rahm | Kirschtomaten | Pinienkerne  
Grana Padano | Rucola | Trüffel

**Steinpilz-Ravioli** <sup>2 5</sup>  25  
Veloutésauce | Steinpilze | Rucola | Grana Padano  
Kirschtomaten

## KING KLIP



Gnocchi | Romanesco  
Trüffel-Rahm | Kirschtomaten

37

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

**Filetspieße** <sup>2</sup> 26  
Argentinisches Filet  
Paprika | Zucchini | Zwiebel | Pommes frites | Steaksauce

**Falafel**  24  
Curry-Safran-Sauce | Bunttes Grillgemüse  
Gegrillte Süßkartoffelscheiben



# BURGER

**Beefburger vom Rinderfilet** <sup>2</sup> 23  
250 g 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** <sup>1</sup> + 2  
**Bacon gegrillt** <sup>2, 3</sup> + 2

---

## DESSERT

---

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Warmer Schokoladenkuchen <sup>1, 11</sup>  | 10 |
| Himbeergel   Mangogel   Himbeersorbet      |    |
| Cheesecake <sup>1, 11</sup>                | 10 |
| Himbeergel   Mangogel   Mango-Joghurt-Eis  |    |
| Himbeersorbet mit Vodka <sup>1, 11</sup>   | 8  |
| Köstliches Dessert mit besonderem Kick!    |    |
| Ohne Vodka                                 | 4  |
| Geschäumte Crème brûlée <sup>1, 2, 7</sup> | 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 Stein-gutbehältern 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 <sup>1</sup> 29 % vol.       | 4,5 |
| Jägermeister <sup>1</sup> 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,<br>Cardenal Mendoza 40 % vol. | 6 |
| Carta Real Brandy,<br>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 <sup>1,9</sup>               | FL 0,33L | 4   |
| Sinalco Cola Light <sup>1,3,9,11,12</sup> | FL 0,33L | 4   |
| Sinalco Orange <sup>2</sup>               | 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 <sup>3,10</sup>    | 0,2L     | 4   |
| Schweppes Tonic Water <sup>10</sup>       | 0,2L     | 4   |
| Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>         | 0,2L     | 4   |
| Schweppes Russian Wild Berry              | 0,2L     | 4   |
|                                           |          |     |
| Thomas Henry Tonic Water <sup>3,10</sup>  | 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 |



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)



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** Nitritpökelsalz **16** Kräuterbutterzubereitung



Fisch



Schalentiere



vegetarisch



vegan

*LebensLust*  
STEAKS & MORE

Nachdruck – auch auszugsweise – verboten, Stand Sept 2023

**Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung**