

*Lebens Lust*  
STEAKS & MORE

ESSEN IST EIN  
BEDÜRFNIS,  
GENIESSEN  
IST  
EINE KUNST

FRANÇOIS DE LA ROCHEFOUCAULD

# APERITIF

Ein Klassiker – Martini Bianco   Rosso   Extra Dry	6
Campari Sprizz <sup>1</sup> Prosecco   Campari   Soda   Orange	8,5
Hugo <sup>2</sup> Prosecco   Holunderblüten-Sirup   Soda   Minze	8,5
Aperol Sprizz <sup>1,10</sup> Prosecco   Aperol   Soda   Orange	8,5
Lillet Wild Berry Lillet Rouge   Schweppes Russian Wild Berry Sommerbeeren   Minze	8,5
South African Gin Tonic Inverroche Gin   frische Früchte   exotische Gewürze Schweppes Indian Tonic Water	10,5

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

## ROSÉ WINE

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

## RED WINE

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

### PRIVATE COLLECTION LEWENSLUST

Western Cape, Südafrika, 14,5 % Vol.

0,2L **12**

## SOUPS

- Rinderconsommé 8,5  
Rinderfilet | Karotten | Lauch | Sellerie
- Süßkartoffel-Cocos Suppe  10  
Riesengarnele | Chili | Ingwer

## APPETIZERS

- Burrata <sub>2</sub>  15  
Blattsalat | Mozzarella | Tomaten | Rucola | Basilikum-Pesto
- Gratinierter Ziegenkäse  15  
Rote Bete Carpaccio | Salat | Balsamico-Dressing
- Carpaccio <sub>2</sub> 17  
Rinderfilet | Rucola | Grana Padano
- Serrano Schinken <sub>2</sub> 15  
Grana Padano
- Steak Tatar „LewensLust“ <sub>2</sub> 18,5  
100 g Rinderfilet | Gurken | Sardellen | Kapern  
Schalotten | Senf | Chili

### SASHIMI VOM THUNFISCH

Wasabisesam | Ponzu-Schaum  
Wasabi-Mayonnaise  
Salat | Mango

21

- Ceviche vom Kingklip <sub>2</sub>  17,5  
Salat | Avocado | Chili | Mango | Tomate | Koriander
- Thunfisch Tatar <sub>2, 11</sub>  18,5  
Avocado | Wasabi-Mayonnaise | Mango
- Gegrillte Riesengarnelen  18  
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	36
Strip Loin, 500 g	56

## Filetsteak

Filet, 200 g	34
Filet, 300 g	48
Filet, 500 g	75

## Château Briand für zwei

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

# 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	51
Filet, 300 g	71

## Château Briand für zwei

Château Briand, 600 g	139
-----------------------	-----

### 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

Das Dry-Aged-Verfahren bezeichnet eine traditionelle Methode zur Reifung von Fleisch, bei der das Fleisch über mehrere Wochen unter kontrollierten Bedingungen trocken gelagert wird. Während des Prozesses verliert das Fleisch Wasser, was die Aromen konzentriert und das Fleisch zarter macht. Das Ergebnis ist ein besonders intensives, nussig-würziges Aroma und eine feine Textur des Fleisches.

Rib-Eye, 350 g	54
Rib-Eye, 500 g	69
<b>T-Bone Steak</b>	
T-Bone, 500 g	59
<b>Kalbs-Tomahawk</b>	
Tomahawk, 450 g	55

# 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.

<b>Kingklip</b>  	
Filet, 200 g	31
<b>Thunfischsteak</b>	
200 g	33

## SIDES

Pilze	7
Pommes	6
Rosmarinkartoffeln	6
Kartoffelpüree	6
Trüffel-Kartoffelpüree	8
Kartoffelgratin	7
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7
Blattspinat	6
Buntes Grillgemüse	6
Balsamico-Schalotten	6
Beilagensalat	6
Caesar Salad	7
Gratinierter Blumenkohl	7
Brokkoli	6
gegrillte Süßkartoffelscheiben	6,5
getrüffelter Kohlrabi	8
1 Garnele	5

## SAUCES

### HOT

Pfeffer-Rahm   Sauce béarnaise   Rosmarinjus	4,5
Trüffel-Rahm	7,5

### COLD

BBQ-Sauce   Hausgemachte Steaksauce 2	
Chili-Öl   Wasabi-Mayonnaise 1, 2, 3	3,5

## MAIN

Gegrillte Maispouardenbrust 29  
Grillgemüse | Kartoffelpüree | Rosmarinjus

Lammrücken 31  
Grünes Gemüse | Kirschtomaten  
Veloutésauce | Kartoffelgratin | Rosmarinjus

Tagliolini <sup>2</sup>  27  
Trüffel-Rahm | Kirschtomaten | Pinienkerne  
Grana Padano | Rucola | Trüffel

### KING KLIP

Gnocchi | Brokkoli  
Trüffel-Rahm | Kirschtomaten 39

Filetsteak 36  
Argentinisches Filet, 160 g  
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuterbutter

US Flanksteak 42  
Kartoffelpüree | grüne Bohnen  
Kirschtomaten | Rosmarinjus

Falafel  25  
Curry-Safran-Sauce | Buntes Grillgemüse  
Gegrillte Süßkartoffelscheiben



## BURGER

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

Kingklip-Burger  23  
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>	11
Himbeergel   Mangogel   Himbeersorbet	
Cheesecake <sup>1,11</sup>	11
Himbeergel   Mangogel   Mango-Joghurt-Eis	
Himbeersorbet mit Vodka <sup>1,11</sup>	8,5
Köstliches Dessert mit besonderem Kick!	
Ohne Vodka	4,5
Geschäumte Crème brûlée <sup>1,2,7</sup>	8,5
Macadamia-Rahmeis   bunte Beeren	

## HOT

Americano	4
Cappuccino	4
Espresso	3
Espresso Macchiato	3
Doppelter Espresso	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.

**Haselnuss Spirituose** 40 % vol. 6  
Geröstete Nuss, etwas Vanille, fruchtige Anklänge, leicht herb mit Bitterschokolade mit alkoholischer Schärfe.

### ZIEGLER DESTILLERIE

Freudenberg am Main

**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

Ramazotti 30 % vol.	4,5
Averna <sub>1</sub> 29 % vol.	4,5
Jägermeister <sub>1</sub> 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
Bushmills Malt 16Y 40 % vol.	14

### SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Bunnahabhain 12Y 46,3 % vol.	9
------------------------------	---

## 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 <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	4,5
	0,5L	6,5
Krombacher Radler	0,3L	4,5
	0,5L	6,5

## BOTTLED BEER

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

# 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)



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

*Lebens Lust*  
STEAKS & MORE

Nachdruck – auch auszugsweise – verboten, Stand April 2024

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