

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIESSEN IST EINE KUNST

FRANÇOIS DE LA ROCHEFOUCAULD

— APERITIF —

NON-ALCOHOLIC

Hugo Alkoholfrei Ginger Ale Holunderblüten-Sirup Soda Minze	8,5
Wild Berry Alkoholfrei Grenadinen-Sirup Schweppes Russian Wild Berry Sommerbeeren Minze	8,5
Sparkeling Rocco Alkoholfreier Apfelsecco	5,5
ONI 1,2 Schweizer Kräuter grüner Tee Blutorange	9
ALCOHOLIC	
Ein Klassiker – Martini Bianco Rosso Extra Dry	6
Campari Spritz Prosecco Campari Soda Orange	8,5
Hugo Prosecco Holunderblüten-Sirup Soda Minze	8,5
Aperol Spritz 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

Prosecco Brut Valdobbiadene DOCG

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

Ein Idealer Aperitif.	0,1L	6
Nach der Charmat-Methode hergestellt. Das	FL 0,75L	42
Bouquet ist leicht, fruchtig, aber auch intensiv mit		
einem Hauch von geröstetem Brot.		

Prosecco Roseo Spumante Brut

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

Dieser ausgezeichnete Rosé Brut Schaumwein	0,1L	6
besitzt einen niedrigen Alkoholgehalt, ist frisch,	FL 0,75L	42
leicht und fruchtig mit einer eleganten und		
anhaltenden Perlage.		

Ruinart "R" de Ruinart

Champagnerhaus Ruinart, Frankreich, Champagne, 12% Vol.

Ein runder, harmonisch körperreicher Champagner	FL 0,375L	70
mit unwiderstehlichen Pfirsich-Aromen.	FL 0,75L	130

Ruinart Rosé Champagner

Champagnerhaus Ruinart, Frankreich, Champagne, 12% Vol.

Zuerst besticht sein aparter, fast an Korallenrot	FL 0,375L	80
erinnernder Farbton, der eine subtile Nase mit	FL 0,75L	150
dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter		
Beeren ankündigt.		

GESCHENK-IDEE



Bereiten Sie Liebhabern erstklassiger Steaks und feiner Küche eine besondere Freude – mit einem **Gutschein aus dem Hause LewensLust.**

Unsere hochwertigen, wiederaufladbaren Geschenkkarten sind in einem frei wählbaren Betrag erhältlich – direkt hier im Restaurant oder bequem über unseren Online-Shop. Alternativ bieten wir Ihnen die Möglichkeit, den Gutschein online zu bestellen und selbst auszudrucken – ideal für spontane Genussgeschenke.

Viel Freude beim Verschenken!

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	9
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	0,2L	8
Western Cape, Südafrika, 11% Vol.		
Chiaretto Rosé Sant Emiliano BIO	0,2L	8,5
Pratello Lombardei Italien 125% Vol		

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

APPETIZERS

Burrata Blattsalat Kirschtomaten Rucola Basilikum-Pesto	15
Gratinierter Ziegenfrischkäse Rote Bete Carpaccio Salat Balsamico-Dressing	15
Carpaccio Rinderfilet Rucola Grana Padano	17
Serrano Schinken Grana Padano	15
Steak Tatar "LewensLust" 100 g Rinderfilet Gurken Sardellen Kapern Schalotten Senf Chili	18,5

SASHIMI — VOM THUNFISCH •

Wasabisesam | Ponzu-Schaum

Wasabi-Mayonnaise 21 Salat | Mango

Ceviche vom Kingklip	17,5
Salat Avocado Chili Mango Tomate Koriander	
Thunfisch Tatar •	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, 6	000 a	95
	9	

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	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.

SPECIALS

Black Angus Steak aus der Hochrippe

Premium Rib Eye vom australischen Aberdeen Black Angus aufgezogen auf offenen Weiden, perfekt gereift, mit feiner Mamorierung und intensivem Eigengeschmack.

Rib-Eye, 350 g Rib-Eye, 500 g	54 69
T-Bone Steak T-Bone, 500 g	59
Kalbs-Tomahawk 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.

Kingklip Filet, 200 g	31
Thunfischsteak	33

SIDES

Pilze	/
Pommes	6
Rosmarinkartoffeln	6
Kartoffelpürree	6
Trüffel-Kartoffelpürree	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
Kohlrabi in Trüffelrahm	8
1 Garnele	5
SAUCES	
НОТ	
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 Maispoulardenbrust Grillgemüse Kartoffelpüree Rosmarinjus		29
Lammrücken Grünes Gemüse Kirschtomaten Veloutésauce Kartoffelgratin Rosmarinjus		31
Tagliolini Trüffel-Rahm Kirschtomaten Pinienkerne Grana Padano Rucola Trüffel		27
KING KLIP Gnocchi Brokkoli Trüffel-Rahm Kirschtomaten	39	
Filetsteak Argentinisches Filet, 160 g Grillgemüse Rosmarinkartoffeln Kräuterbutter		36
US Flanksteak Kartoffelpüree grünes Gemüse Kirschtomaten Rosmarinjus		42
Falafel Curry-Safran-Sauce Buntes Grillgemüse Gegrillte Süßkartoffelscheiben		25
BURGER		
Beefburger vom Rinderfilet 250 g homemade Patty Salat Gurke Tomate Burgersauce Pommes frites		23
Kingklip-Burger Kingklip Salat Gurke Tomate Wasabi-Mayonnaise Burgersauce Pommes frites		23
Wir servieren auf Wunsch dazu:		
Cheddar cheese Bacon gegrillt		+ 2 + 2

DESSERT—

Warmer Schokoladenkuchen Himbeergel Mangogel Himbeersorbet	11
Cheesecake Himbeergel Mangogel Mango-Joghurt-Eis	11
Himbeersorbet mit Vodka Köstliches Dessert mit besonderem Kick!	8,5
Ohne Vodka	4,5
Geschäumte Crème brûlée Macadamia-Rahmeis bunte Beeren	8,5
"LewensLust" Affogato al caffè Macadamia-Rahmeis Espresso	6
——НОТ	
Americano	4
Cappuccino	4
Espresso	3
Espresso Macchiato	3
Doppelter Espresso	4
Tee	,
	4

DIGESTIF

OBSTBRÄNDE 2CL

LIEBL DESTILLERIE

bayerischer Wald

Sauerkirschbrand 42 % vol. Edelbrand aus vollreifen schwarzen Zigeunerweichsel, doppelt destilliert	6
Blutorangenbrand 43 % vol. Intensiv saftige Blutorangenaromatik, viel Orangenschale, Albedo und Orangensaft. Fruchtig, frisch, intensiv, kompakter dichter Körper und eine anhaltende Länge.	8
Williamsbirnenbrand 40 % vol. Edelbrand aus vollreifen Williams-Birnen, doppelt destilliert, ausgewogen und harmonisch sowie 1 Jahr auf alten Steingutbehältern gereift	6
Marillenbrand 40 % vol. Intensives Marillen Aroma und der Geruch einer frisch aufgeschnittenen Aprikose begleiten den Geschmack von feinen Marzipantönen und einer leichten Würze.	6,5
Haselnuss Spirituose 40 % vol. Geröstete Nuss, etwas Vanille, fruchtige Anklänge, leicht herb mit Bitterschokolade mit alkoholischer Schärfe.	6
ZIEGLER DESTILLERIE Freudenberg am Main	
Waldhimbeergeist 43 % vol. Pure Natur im Glas. Sonne, Erde, Frucht.	7
Williamsbirnenbrand 43 % vol. Rein im Duft, von dichter Geschmeidigkeit mit betörender Frucht.	7,5

GRAPPA 2CL

GRAPPA NONINO Monovitigno "Vigneti" II Moscato 41 % vol. Monovitigno "Vigneti" Antica Cuvée 43 % vol.	6 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 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 FL 0,75L	
Acqua Panna	FL 0,25L	
	FL 0,75L	0
Sinalco Cola	FL 0,33L	4
Sinalco Cola Light	FL 0,33L	4
Sinalco Cola Zero	FL 0,33L	4
Sinalco Orange	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
Rhabarbersaft	0,2L	3,5
Alle Säfte auch als Schorle	0,4L	4,5
		,
Schweppes Bitter Lemon	0,2L	4
Schweppes Tonic Water	0,2L	4
Schweppes Ginger Ale	0,2L	4
Schweppes Russian Wild Berry	0,2L	4
Thomas Henry Tonic Water	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 Radler 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



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 : 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.







