

*LebensLust*

STEAKS & MORE

ESSEN IST EIN  
BEDÜRFNIS,  
GENIESSEN  
IST  
EINE KUNST

FRANÇOIS DE LA ROCHEFOUCAULD

# APERITIF

## NON-ALCOHOLIC

Hugo Alkoholfrei 9,5  
Ginger Ale | Holunderblüten-Sirup | Soda | Limette | Minze

Wild Berry Alkoholfrei 9,5  
Grenadinen-Sirup | Schweppes Wild Berry  
Sommerbeeren | Minze

Sparkling Rocco 5,5  
Alkoholfreier Apfelsecco

ONI <sup>1,2</sup> 9,5  
Schweizer Kräuter | grüner Tee | Blutorange

## ALCOHOLIC

Ein Klassiker – Martini 6  
Bianco | Rosso | Extra Dry

Campari Spritz 9,5  
Prosecco | Campari | Soda | Orangenscheibe

Hugo 9,5  
Prosecco | Holunderblüten-Sirup | Soda | Limette | Minze

Aperol Spritz 9,5  
Prosecco | Aperol | Soda | Orange

Lillet Wild Berry 9,5  
Lillet Rouge | Schweppes Wild Berry  
Sommerbeeren | Minze

## SOUTH AFRICAN GIN TONIC

Inverroche Gin | frische Früchte  
exotische Gewürze  
Schweppes Indian Tonic Water

11,5

## 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 aperter, fast an Korallenrot erinnernder Farbton, der eine subtile Nase mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren ankündigt.

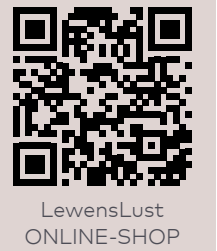
FL 0,375L

80

FL 0,75L

150

## GESCHENK- IDEE



LewensLust  
ONLINE-SHOP

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

<b>Pinot Grigio LewensLust</b> Western Cape, Südafrika, 12% Vol.	0,2L	<b>7</b>
<b>Sauvignon Blanc LewensLust</b> Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.	0,2L	<b>8</b>
<b>Riesling Trocken</b> Bischel, Rheinhessen, Deutschland, 12% Vol.	0,2L	<b>8,5</b>
<b>Grüner Veltliner Langenlois</b> Rabl, Kamptal, Österreich, 12,5% Vol.	0,2L	<b>9</b>
<b>Lugana DOC BIO Catulliano</b> Pratello, Lombardei, Italien, 13% Vol.	0,2L	<b>8,5</b>
<b>Chardonnay LewensLust</b> Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.	0,2L	<b>8</b>
<b>Moscato LewensLust – Natural Sweet</b> Western Cape, Südafrika, 10% Vol.	0,2L	<b>7</b>

## ROSÉ WINE

<b>Rosé LewensLust</b> Western Cape, Südafrika, 11% Vol.	0,2L	<b>8</b>
<b>Chiaretto Rosé Di Bardolino Classico</b> Le Morette, Peschiera, Italien, 12% Vol.	0,2L	<b>8,5</b>


# RED WINE

<b>Merlot LewensLust</b> Western Cape, Südafrika, 14,5% Vol.	0,2L	<b>7,5</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

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

## VORSPEISEN- VARIATION

ab 4 Personen

Serrano Schinken | Burrata  
Gratinierter Ziegenfrischkäse  
Sashimi vom Thunfisch

19 p.P.

- Sashimi vom Thunfisch  21  
Wasabisesam | Ponzu-Schaum | Wasabi-Mayonnaise  
Salat | Mango
- Jacobsmuscheln  23  
Mango-Avocado-Salsa | Salat | Ponzu-Schaum
- 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, 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.

# SPECIALS

## Black Angus Steak aus der Hochrippe

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

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
Kohlrabi in Trüffelrahm	8
1 Garnele	5

---

## SAUCES

---

### HOT

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


### COLD

BBQ-Sauce   Hausgemachte Steaksauce	
Chili-Öl   Wasabi-Mayonnaise	3,5
Trüffel-Mayonnaise	4,5
Mayonnaise   Ketchup	2

# MAIN

**Gegrillte Perlhuhnbrust** 34  
Grillgemüse | Kartoffelpüree | Rosmarinjus

**Lammrücken** 31  
Grünes Gemüse | Kirschtomaten  
Veloutésauce | Kartoffelgratin | Rosmarinjus

**Trüffel-Tagliolini**  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 | grünes Gemüse  
Kirschtomaten | Rosmarinjus

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

# BURGER

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

**Kingklip-Burger**  23  
Kingklip | Salat | Gurke | Tomate | Wasabi-Mayonnaise  
Burgersauce | Pommes frites

Wir servieren auf Wunsch dazu:

Cheddar cheese + 2  
Bacon gegrillt + 2

## DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen	11
Himbeergel   Mangogel   Himbeersorbet	
Baklava Cheesecake	(nur so lange der Vorrat reicht) 12,5
Filoteig   Pistazie   Cheesecake-Creme Frozen-Joghurt-Eis   Fruchtgel	
Tahiti Lemon Basilikum Sorbet	5
mit Vodka	+4
mit Prosecco	+4
Geschäumte Crème brûlée	8,5
Salted Toffee Crunch Eis   bunte Beeren	
„LewensLust“ Affogato al caffè	6
Cookies & Cream Eis   Espresso	

## 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

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 29% Vol. 4,5

Jägermeister 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
Bushmills Malt 10Y 40% Vol.	10

### SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Bowmore 12Y 40% Vol.	9
----------------------	---

## BRANDY 2CL

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

## RUM 4CL

Don Q Oak Barrel Spiced Rum 45% Vol.	9,5
Naga Double Cask Aged 40% Vol.	10

## **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	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 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

# 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.



*LebensLust*  
STEAKS & MORE