

LAZARUS

HOTEL & RESTAURANT

Traditionelle Aromen, abgerundet mit sanften
Nuancen und dem Geschmack hausgemachter
Kochkunst.

Bei Fragen bzgl. Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergenen
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

 [restaurantlazarusimhotelhaushollweg](#)

 [restaurant_lazarus](#)

Spargelkarte

Spargelcrèmesuppe 9.00

mit Einlage

Spargel mit Serranoschinken 18.00

200g Deutscher Spargel // Serranoschinken // hausgemachte Hollandaise

Spargel mit Drillingen 22.00

350g Deutscher Spargel // Drillinge // hausgemachte Hollandaise

Wiener Schnitzel 36.00

Kalbsschnitzel // 350g Deutscher Spargel // Drillinge // hausgemachte Hollandaise

Heilbutt 34.00

Gegrilltes Heilbuttfilet // 350g Deutscher Spargel // Drillinge // hausgemachte Hollandaise

Filetsteak 44.00

250g argentinisches Rinderfilet // 350g Deutscher Spargel // Drillinge // hausgemachte Hollandaise

Vorspeisen

Tomatensuppe 6.00

dazu Sauerrahm

Datteln im Speckmantel 9.50

Medjoul-Datteln // Räucherspeck

Gambas Pil Pil 15.00

Garnelen // Knoblauchöl // Peperoni

Carpaccio 14.00

Scheiben vom Rinderfilet // Rucola // Parmesan

Gebackene Artischocke 9.50

dazu Aioli

Lazarus-Bruschetta 13.50

Geröstetes Steinofenbaguette // Knoblauchcrème // Salat

Walnuss // Parmesan // Erdbeervinaigrette

Salate

Großer gemischter Salat 13.00

Sahnedressing // Vinaigrette

+ Gegrillte Hähnchenbruststreifen 18.00

+ Rinderfiletstreifen 22.00

+ Garnelen 22.00

Hauptgerichte

Gegrillte Hähnchenbrust 17.00

Mango-Curry // Basmatireis

Coq au vin 20.00

Geschmorte Hähnchenschenkel // Rotweinsauce // Kartoffelpüree

Ente à l'Orange 24.00

Knusprige Entenbrust // Orangensauce // Glasierte Möhren // Selleriepüree

Bœuf Stroganoff 27.00

Rindfleischstreifen in saurer Sauce // Kartoffelpüree

Filetsteak 34.00

Argentinisches Rinderfilet 250g // Bärlauchbutter // Blanchierter Spinat

Grillhaxe 19.00

Schweinshaxe knusprig gebacken // Geschmortes Weißweinkraut

Hauptgerichte

Lüdenscheider Krüstchen 19.00

Schnitzel vom Schwein // Champignonrahm // Spiegelei // Bratkartoffeln

Ossobuco alla Milanese 22.00

Geschmorte Beinscheiben vom Rind // Polenta // Gremolata

Beef-Brisket 21.00

Geschmorte Rinderbrust // Gebackene Bohnen // Cole Slaw

Gegrillter Oktopus 26.00

Chorizo-Aioli // Jalapeno-Vinaigrette

Harissa-Aubergine 18.00

Gebackene würzig marinierte Aubergine // Sugo aus Kichererbsen // Ziegenkäse

Kräuterseitlinge in Miso-Glace 22.00

Rotwein-Miso-Reduktion // Brokkoli // Kartoffelpüree

Extras

Steinofen-Baguette 4.50

dazu Dips & eingelegte Oliven

Pommes Frites 4.50

dazu Mayonnaise oder Ketchup

Kartoffelpüree 4,50

Bratkartoffeln 4.50

mit Zwiebeln und Räucherspeck

Ofenkartoffel 5.50

dazu Sour Cream

Beilagensalat 5.50

mit Sahnedressing und Vinaigrette

Champignonrahmsauce 4.50

Barolosauce 4.50

Desserts

Himbeersorbet 9.00

auf Pfirsich-Carpaccio

Eierlikör-Eiscreme 8.00

dazu Mandelkrokant

Tiramisu 9.00

Vanille-Mascarpone-Crème // Löffelbiskuits // Kakao

Crème Brûlée 7.00

Pudding mit Vanille-Note // Karamellschicht

Kalte Getränke

	0,3l	0,75l
Selters Classic	2.60	7.20
Selters Medium	2.60	7.20
Selters Naturell	2.60	7.20
Pepsi	3.20	
7Up	3.20	
Mirinda	3.20	
Orangensaft	3.80	
Apfelsaft	3.80	
Maracujasaft	3.80	
Rhabarbersaft	3.80	
Vita Malz	3.60	
Iced Tea Waldbeere	3.80	
Iced Tea Zitrone	3.80	

Warme Getränke

Kaffee	2.90
Espresso	2.50
Cappuccino	3.20
Latte Macchiato	3.80
Milchkaffee	3.80
Tee	3.00

Aperitifs

Aperol Spritz	7.50
Lillet Wildberry	7.50
Maracuja Spritz	8.00
Hugo	6.50

Bier

	0,3l	0,5l
Krombacher Pils	3.20	5.00
Krombacher Dunkel	3.20	5.00
Starnberger Hell	3.20	5.00
Krombacher Weizen		4.70
Krombacher Weizen alkoholfrei		4.70
Krombacher alkoholfrei	3.60	
Krombacher Radler alkoholfrei	3.60	

Weißweine

Chardonnay 0,75l 7.00 / 21.00

Weingut Ellermann-Spiegel // trocken

Grauer Burgunder 0,75l 6.00 / 18.00

Winzergenossenschaft Bischoffingen // trocken

Riesling 'Vom Berg' 0,75l 8.00 / 24.00

Weingut Schmitges // feinherb

Rosé

'Windrosé' Rosécuvée 0,75l 7.00 / 21.00

Weingut Ellermann-Spiegel // trocken

Rotweine

'Simsalabim' Rotweincuvée 0,75l 7.00 / 21.00

Weingut Ellermann-Spiegel // trocken

'Gustafson' Dornfelder 0,75l 7.00 / 21.00

Weingut Lütz // feinherb

Schaumweine

Carte Blanche 0,75l 27.00

Geldermann Privatsektkellerei // trocken

Grand Rosé 0,75l 27.00

Geldermann Privatsektkellerei // trocken