

DESSERT

THREE TIMES WATERMELON € 8,50
Dreierlei von der Wassermelone

*

CHEESECAK / chocolate crumbel / tonka bean creme € 8,50
Käsekuchen / Schokocrumbel / Tonkabohnencreme

*

WHITE CHOCOLATE MOUSSE / mango / chocolate chip € 5,50
Weißes Schokomousse / Mango / Schokochip

*

CHEESEPLATTER FROM THE VIKTUALIENMARKT / grapes / port wine nuts / chutney € 12,00
Käseteller vom Viktualienmarkt / Trauben / Portwein Nüsse / Chutney

DESSERT WINE

MERLINO Pojer & Sandri, 5cl € 7,00

EVERY TUESDAY NIGHT

jeden Dienstag Abend

„MEET THE BEEF“

FILET OF BEEF

Rinderfilet

200 gr. only € 19,00

DRY AGED BONE-IN RIB EYE grilled in one piece

Hohe Rippe trocken gereift Im Ganzen gegrillt

1000 gr. For 2 only € 55,00 (other days: € 75,00)

LEHEL SPECIAL

LEHEL LIVE

national & international Acts
you will find all information

@

www.lehel-bar.de

Facebook/lehelbar

BEST CHOICE FOR YOUR PRIVATE AND CORPORATE VENUE
PLEASE ASK OUR FRIENDLY STAFF

LEHEL
BAR ★ FOOD ★ CLUB

BARTENDERS CHOICE

BASIL GIMLET

Momentum Gin / Lime Juice / fresh Basil / fresh Lime

Dieser Gin sorgt mit einer markanten Basilikumnote für den perfekten aromatischen Impuls in Basil Drinks, Cuisine Style-Kreationen und klassischen Gin-Cocktails.

Er vereint die herben Wacholdernoten eines klassischen Dry Gin mit den frischen, grünen Aromen von Basilikum.

€ 9,50

SEASIDE TONIC

Edinburgh Gin Seaside / Fevertree Tonic

In Schottlands Hauptstadt Edinburgh wird der gleichnamige Gin im Schatten des weltbekannten Edinburgh Castle in Familienbetrieb destilliert. Dank des Nordmeeres hat der Gin eine leicht salzige Noten vereint mit Gin-typischen Botanicals aus Schottland.

Leicht, mild und frisch

€ 12,50

WINE OF THE SEASON

MATHIAS HECHINGER / MUSKATELLER EDITION SELECTION / BUCHHOLZ / BADEN 2016

In der Nase Zitrusfrüchte, Holunderblüte und eine dezente Muskat Note. Im Mund saftig und markant.

Ein leichter Sommerwein, der durch die angenehme Säurestruktur getragen wird.

Ein sehr ausgewogenes Spiel von Säure-Frucht-Süße

Bottle € 29,00

Glas 0.2 € 8,50

Glas 0.1 € 4,50

MATHIAS HECHINGER / SPÄTBURGUNDER ROSE STEILLAGEN / BUCHHOLZ / BADEN 2016

Bester Jungwinzer Rose Deutschlands 1. Platz bei dem Genussmagazin Selection

Leuchtendes Rosé, das Bukett getragen von frisch gekochten Erdbeeren und würziger Pflaume.

Gaumenfüllend mit aromatischem Fruchtklang, schmeichelnder Süße und anregender Säurestruktur

Bottle € 29,00

Glas 0.2 € 8,50

Glas 0.1 € 4,50

APPETIZER TO SHARE

PIMIENTOS DE PADRON / grilled sweet pepper / sea salt € 5,50
Gegrillte Baby Paprika / Meersalz

*

LEHEL APPETIZER

Roasted bread slices / avocado / goat cream cheese/ artichoke/ chanterelles € 9,50
Geröstete Brotscheiben / Avocado / Ziegenfrischkäse / Artischocke / Pfifferlinge

*

LEHEL-CLASSIC / Poilane bread Paris / roastbeef / remoulade / arugula € 12,50

LEHEL-Klassiker / Poilanebrot Paris / Roastbeef / Remoulade / Rucola

STARTERS

ICED POTATO SOUP / leek oil € 6,50
Geeiste Kartoffelsuppe / Lauchöl

*

BURRATA / toberries / basil cress / malt bread € 12,50
Burrata / Beerentomaten / Basilikum Kresse / Malzbrot

*

BEEF TATAR make it your style / roasted bread slices € 13,50
Tatar vom Rind zum selbst anmachen / geröstete Brotscheiben

*

SMOKED DUCK BREAST / curry lentil salad / bell pepper / spring onions € 11,50
Geräucherte Entenbrust / Curry-Linsensalat / Paprika / Frühlingslauch

WAGYU-BEEF-CARPACCIO / chanterelles / spring onions / potato-crumble € 18,50
Wagyu-Rindercarpaccio / Pfifferlinge / Frühlingslauch / Kartoffelkrustel

*

TUNA / avocado / mango / sesame / prawn cracker € 13,50
Thunfisch / Avocado / Mango / Sesam / Krabbenchip

*

OCTOPUS-CARPACCIO /stuffed calamari / dried cherry tomatoes / broad beans € 14,50
Pulpo Carpaccio / gefüllter Calamari / getrocknete Kirschtomaten / Saubohnen

*

BABY LEAF SALAD / grilled goat cheese / mango / sunflower seeds € 14,50
WITHOUT GOAT CHEESE € 9,50

Junge Blattsalate / gegrillter Ziegenkäse / Mango / Sonnenblumenkerne

LITTLE ITALY

TAGLIATELLE / chanterelles / spring onions € 14,50
Tagliatelle / Pfifferlinge / Frühlingslauch

CHEF'S FAVORITES

LEHEL BURGER / smoked chees / avocado / deep fried sweetpotatoes € 16,50
Lehel Burger / Räucherkäse / Avocado / Frittierte Süßkartoffeln

*

IBERICO NECK STEAK / peas-capers-cream / deep fried sweet potato cubes € 19,50
Iberico Nackensteak / Erbsen-Kapern-Creme / gebackene Süßkartoffel Würfel

*

STUFFED CALAMARIES / GRILLED OCTOPUS / cous cous / broad beans / young fennel € 21,50
Gefüllte Calamari / gegrillter Pulpo / Cous Cous / Saubohnen / Baby Fenchel

MAKE IT YOUR STYLE...

BEEF

*

FLANK CUT BEEF 200 gr. € 19,50
Rinderbavette 200 g

*

RIB EYE 300 gr € 24,00
Entrecote 300 g

*

FILET OF BEEF 200 gr. € 29,50
Rinderfilet 200 g

MEAT

*

IBERICO SPARE RIBS € 14,00
Iberico Schweinerippchen

*

THICK FLANK OF LAMB € 15,50
Lammnuss

*

POULARDE BREAST € 12,50
Maispouardenbrust

FISH

CHAR € 16,50
Saibling

WHOLE GILTHEAD € 14,50
Ganze Dorade

KING PRAWNS € 19,50
Riesengarnelen

SIDEORDERS

CHIMUS POTATOES € 3,50
Pfeffer Kartoffeln

*

DEEP FRIED SWEETPOTATOES € 4,50
Frittierte Süßkartoffeln

*

BABY SPINACH SALAD € 3,50
Baby Spinat Salat

*

BABY LEAF SALAD € 3,50
Junger Blattsalat

CHANTERELLES € 7,50
Pfifferlinge

*

VEGETABLES PROVENCAL € 4,50
Provenzalisches Gemüse

*

ARTICHOKES € 5,50
Artischockengemüse

*

PEAS-CAPERS-PUREE € 3,50
Erbsen-Kapern-Püree

SAUCES AND DIPS

VEAL GRAVY
Kalbsjus

*

MOROCCAN SALD LEMON
Marokkanische Salz Zitrone

CHIMI CHURRI
Peruanischer Kräuter Dip

*

HERB BUTTER
Kräuterbutter

HOMEMADE BBQ SAUCE
Hausgemachte BBQ Soße

*

WASABI-LIME MAYONNAISE
Wasabi-Limetten Mayonnaise

ONE SAUCE OR DIP INCLUDED / ANY ADDITIONAL € 2,00