

NACHTISCH - Dessert

SCHOKOFONDANT mit flüssigem Kern / Mangoragout / Tahiti-Vanille-Eis € 9,50
Chocolate Fudge Cake / Mango-stew / Tahiti-vanilla-icecream

CRÈME BRULEE / Himbeer-Ragout € 7,50
Crème Brulee / Raspberry-stew

KÄSETELLER vom Viktualienmarkt / Trauben / Feigensenf / Nüsse € 12,50
Cheeseplatter from the Viktualienmarkt / Grapes / Figmustard / Sorted Nuts

DESSERT WEINE - Dessert Wine

Merlino / Rotweinlikör / Pojer & Sandri 5cl € 7,00

Riesling Beeren-Auslese / St. Annaberg / Lergenmüller 2011 5cl € 7,50

JEDEN DIENSTAG ABEND - Every Tuesday Night

„MEET THE BEEF“

RINDERFILET - Filet of Beef

200 gr. für € 19,00

HOHE RIPPE trocken gereift Im Ganzen gegrillt
DRY AGED BONE-IN RIB EYE grilled in one piece

1000 gr. für € 55,00

@

www.lehel-bar.de
Facebook/lehelbar

Firmenevent, Geburtstagsparty, Hochzeitsfeier, Catering?
Egal ob 20 oder bis zu 150 Personen. Wir beraten und helfen Ihnen gerne bei der Umsetzung.

LEHEL
BAR ★ FOOD ★ CLUB

Unsere Barkeeper empfehlen:
OUR BARKEEPERS RECOMMENDATION

MOMENTUM TONIC

Momentum Gin / Basil / Fever Tree Mediterranean € 13,50

SCHLUMBERGER

Rose brut 2015 oder Sauvignon Blanc brut 2014

0,1 € 6,50
0,75 € 35,00

WEINEMPFEHLUNG - 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

FLASCHE - 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

FLASCHE - Bottle € 29,00
Glas 0.2 € 8,50
Glas 0.1 € 4,50

VORSPEISEN LEHEL KLASSIKER

Starter Lehel Classics

PIMIENTOS DE PADRON / gegrillte Baby Paprika / Meersalz € 5,50
Grilled sweet pepper / Sea salt

TATAR VOM RIND zum selbst anmachen / geröstetes Poilanebrot € 15,50
Beef Tatar make it your style / roasted bread slices

ROASTBEEF / Poilanebrot Paris / Trüffel-Remoulade / Rucola € 13,50
Roastbeef / Poilane-bread Paris / Truffle-remoulade / Arugula

VORSPEISEN

Seasonal Starters

PETERSILIENWURZEL-QUITTENSUPPE / Limetten-Öl / Parmaschinkenchip € 8,50
Parsley roots-quinces soup / Lime-oil / Parma ham chip

GEBRATENER ZIEGENKÄSE / Rote Bete / Rucola / Bodensee-Apfel € 13,50
Fried goat cheese / Beetroot / Arugula / Apple from the Lake Constance

SUPER FOOD SALAT-BOWL / Amaranth / Sprossen / Nüsse / Cranberries € 14,50
Super food salad-bowl / Amaranth / Sprouts / Nuts / Cranberries

GEBRATENER OKTOPUS / Rucola-Kartoffelsalat / Safran-Aioli € 15,50
Fried Octopus / Arugula-potato salad / Saffron-Aioli

BAYR. FORELLEN TATAKI / Wakame-Algen / Wasabi-Yuzu-Creme / Kaviar € 14,50
Bavarian lake trout Tataki / Wakame-seaweed / Wasabi-Yuzu-crème / Caviar

LEHEL FAVORITEN & SPECIALS

LEHEL BURGER / Rindfleisch / Räucherkäse / Avocado / Süßkartoffel-Pommes € 17,50
Beef / Smoked cheese / Avocado / Deep fried sweet-potatoes

SCAMPIPFANNE / pikante Tomaten Sauce / Knoblauchbrot € 21,50
Fried King Prawns / Spicy Tomato-Sauce / Garlic bread

ENTRECOTE v. Allgäuer Fleckvieh / Pommes / Blattsalat / Sauce Bernaise € 29,50
Rib Eye Steak / Stealth Fries / Salad / Sauce Bernaise

RINDERFILET v. Herefordrind / Pommes / Blattsalat / Sauce Bernaise € 39,50
Filet of Beef / Stealth Fries / Salad / Sauce Bernaise

TEMPURATEIG RIESENGARNELEN / scharfer Papayasalat / Kokoswasabischaum € 31,50
Tempura King Prawns / Spicy Papaya Salad / Coconut-Wasabi Froth

SKREI (Winterkabeljau) / Rapsblüten / Rauchpaprika-Schaum € 23,50
Skrei (winter cod) / Rape blossom / Smooky Pepper Froth

KALBSTAFELSPITZ vom Simmentaler Rind / Wurzelgemüse / steirischer Kren € 19,50
Cap of Rump / Root Vegetable / Styrian Horseradish

BEILAGEN, DIPS & SAUCEN - Sideorders, Dips & Sauces

ROSMARIN-KARTOFFELN € 3,50
Rosemary potatoes

WASABI-LIMETTEN MAYONNAISE € 2,50
Wasabi-Lime Mayonnaise

FRITTIERTE SÜßKARTOFFELN € 5,50
Deep fried sweetpotatoes

KRÄUTERBUTTER € 2,50
Herb butter

STEALTH POMMES € 4,50
Stealth Fries

KALBSJUS € 2,50
Veal Gravy

KARTOFFELPÜREE € 3,50
Mashed potatoes

SAUCE BEARNAISE € 2,50
Sauce Bernaise