

DESSERT

CHOCLAT LEAVES / tonka bean cream / currants / mango € 8,50
Schokoblätter / Tonkabohnen Creme / Johannisbeeren / Mango

*

CRÈME BRULEE / berries preserved in rum and sugar € 6,50
Crème Brulee / Beeren Rumtopf

*

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

Riesling Auslese / Nahe / Weingut Weber / 2015 0,1l € 5,00

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

OUR BARKEEPERS RECOMMENDATION

Unsere Barkeeper empfehlen:

APEROL SOUR LEHEL STYLE

Aperol / Sugar / Fresh Lime Juice / Orange / Passionfruit

€ 9,50

SEASIDE TONIC

Edinburgh Gin Seaside / Fevertree Indian Tonic

€ 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/ eggplant / sweetpotatos € 9,50
Geröstete Brotscheiben / Avocado / Ziegenfrischkäse / Aubergine / Süßkartoffel

*

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

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

STARTERS

CURRY-PUMPKIN SOUP / cous-cous balls € 7,50
Curry-Kürbisschaumsuppe / Cous-Cous Bällchen

*

CRÈAM GOAT CHEESE / colorful beetroot / honey / ginger € 12,50
Ziegenkäsecreme / bunte Beete / Honig / Ingwer

*

BEEF TATAR make it your style / roasted bread slices € 13,50

Tatar vom Rind zum selbst anmachen / geröstete Brotscheiben /

*

WAGYU-BEEF-CARPACCIO / brussel sprouts / quail egg / potato-crumble € 17,50
Wagyu-Rindercarpaccio / Rosenkohl / Wachtelei / Kartoffelkrusteln

*

SOJA-MARINATED TUNA / avocado / mango / sesame / prawn cracker € 13,50
Soja-marinierter Thunfisch / Avocado / Mango / Sesam / Krabbenchip

*

HALIBUT / pumpernickel / sour cream / green beans / garden radish € 13,50
Heilbutt / Pumpernickel / Sauerrahm / grüne Bohnen / Radieschen

*

BABY LAMB'S LETTUCE / mandarin dressing/ chestnut croutons / grapes € 11,50
Baby Feldsalat / Mandarinendressing / Maronencroutons / Trauben

LITTLE ITALY

HOMEMADE LIME SPAGHETTINI / clams / tomatos / herbs € 16,50
Hausgemachte Limonen Spaghettni / Venusmuscheln / Tomaten / Kräuter

ROASTED FISH SOUP / fish garnish / potatoes
Geröstete Fischsuppe / Fischeinlage / Kartoffeln

small / klein € 11,50

large / gross € 17,50

CHEF'S FAVORITES

LEHEL BURGER / smoked chees / avocado / deep fried sweet-potatoes € 17,50
Lehel Burger / Räucherkäse / Avocado / Süßkartoffel-Pommes

*

DUCK BREAST / purple cauliflower / smoked mashed garlic-potatoes € 22,50
Entenbrust / lila Blumenkohl / geräuchertes Kartoffel-Knoblauch Püree

*

GRILLED TUNA / peas-caper-cream / Sweet Potato Angel Hair € 27,50
Gegrillter Thunfisch / Erbsen-Kapern-Creme / Süßkartoffelstroh

MAKE IT YOUR STYLE...

BEEF

*

FLAT IRON STEAK

€ 19,50

Rinderschulter Schauffelstück

*

RIB EYE 300 gr € 27,50

Entrecote 300 g

*

FILET OF BEEF 200 gr. € 34,50

Rinderfilet 200 g

MEAT

*

RUMP OF VEAL

€ 17,50

Kalbstaafelspitz

*

THICK FLANK OF LAMB € 15,50

Lammnuss

*

DUCK BREAST € 16,50

Entenbrust

FISH

FILET OF SEABASS

€ 14,50

Wolfsbarsch Filet

FILET OF TURBOT € 24,50

Steinbutt Filet

KING PRAWNS (8 piece) € 19,50

Riesengarnelen (8 Stück)

SIDEORDERS

CHIMUS POTATOES € 3,50

Pfeffer Kartoffeln

*

DEEP FRIED SWEETPOTATOES € 5,50

Frittierte Süßkartoffeln

*

PURPLE CAULIFLOWER € 4,50

lila Blumenkohl

*

BABY LEAF SALAD € 3,50

Junger Blattsalat

BACON BRUSSEL SPROUTS LEAVES € 5,50

Speck-Rosenkohlblätter

*

COLORFUL TURNIPS € 4,50

Bunte Rüben

*

ARTICHOKES € 6,00

Artischockengemüse

*

PEAS-CAPERS-CREAM € 4,50

Erbsen-Kapern-Creme

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