LENZ Chef's Table
LET'S GET SOCIAL

LENZ
SOCIAL DINING

DIE KULINARISCHE REISE BEGINNT

BROTGEDECK
BIO – Sauerteigbrot
von BROTocnik

AUSTRO TAPAS
Beef Tatar Stanizl
Carpaccio
Lauch . Kren . Geräucherter Eidotter
„LENZ Dim Sum"
Schweinebauch . Soja . Lauch
Gebranntes Kraut
Zitrone . Creme Faîché

KITCHEN SNEAK PEEK
Flambierter Aal
auf Brioche

ZWISCHENGANG
Gebratener Stör
Karfiol . Kaffee . Brösel . Hollandaise

HAUPTGANG
XO-Ribeye Steak
Kürbisflan . Curry-Kürbiskerne
Mangold . Kalbsjus . Lauchöl

DESSERT
Karottenkuchen
Heueis . Buchweizen

MARKIERE UNS AUF INSTAGRAM
@LENZ.SOCIALDINING

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter.