



TODO KOCHT

RESTAURANTKRITIK & EMPFEHLUNG

LENZ DUVENSTEDT



Regional. Saisonal. Weltoffen.

„Handwerklich präzise Küche mit regionalem
Fundament,
internationaler Offenheit und ausgeprägter Weinkultur.“

THORSTEN DAUB | TODO KOCHT

Persönlich. Unabhängig. Mit gastronomischer Erfahrung.

LENZ Restaurant in Duvestedt

Eine feste Genussadresse im Hamburger Norden: regionale und saisonale Produkte, kreative internationale Einflüsse und eine bemerkenswerte Auswahl an Weinen.

Meine Bewertung	Adresse	Küchenstil
★★★★★	Poppenbütteler Chaussee 3 22397 Hamburg-Duvestedt	Regional & saisonal Deutsch geprägt, international interpretiert

Restaurantvorstellung

Das LENZ liegt in Hamburg-Duvestedt und gehört seit vielen Jahren zu den bekannten gastronomischen Adressen der Walddörfer. Inhaber und Küchenchef Leslie Himmelheber verfolgt eine klare Philosophie: regionale und saisonale Produkte werden mit Kreativität, handwerklicher Leidenschaft und internationalen Einflüssen verbunden.

Die Küche bleibt dabei bewusst offen. Norddeutsche Klassiker wie Duvestedter Labskaus oder die bekannte Vierländer Ente stehen neben Gerichten mit Ponzu, Teriyaki, Wasabi, Trüffel, Burrata oder asiatisch geprägten Aromen. Diese Mischung funktioniert, weil die Gerichte nicht beliebig wirken, sondern auf sauberem Handwerk und klaren Produktkombinationen basieren.

Zum gastronomischen Konzept gehört außerdem das Weinbistro LESLIE. Dort stehen kleinere Speisen zum Teilen, ausgesuchte Weine und ein lockererer Bistrocharakter im Mittelpunkt. Damit bietet das Haus sowohl den klassischen Restaurantabend als auch ein ungezwungenes Treffen bei Wein und kleinen Gerichten.

Mein erster Eindruck

Das LENZ vermittelt eine warme, gepflegte und gastfreundliche Atmosphäre. Das Ambiente ist hochwertig, ohne steif zu wirken, und passt gut zur Küche: anspruchsvoll, aber zugänglich. Die Abläufe wirken professionell, die Tische und der Gastraum sehr ordentlich, und man spürt, dass hier nicht nur gekocht, sondern Gastfreundschaft gelebt wird.

„Das LENZ verbindet norddeutsche Bodenständigkeit mit weltoffener Küche - modern, präzise und angenehm unaufgeregt.“

Ein Auszug aus der aktuellen Speisekarte

Die Juli-Karte 2026 verbindet Sharing-Vorspeisen, Klassiker, Fisch, Grillgerichte, Pasta aus dem Parmesanlaib und saisonale Desserts.

Vorspeisen & Suppen

„Gaues“ Brot - 4,50 €
Mit Olivenöl und Meersalz.
Ziegenkäse - 9,50 €
Mit Pili-Nüssen, Sultaninen und Feldsalat.
Krosser Schweinebauch - 13,50 €
Mit Teriyaki, Pak Choi und Mango.
Octopus - 14,50 €
Mit Paprika, Tomaten und Basilikum.
Lachstatar - 14,50 €
Mit Avocado, Wasabi und Gurke.
Apulische Burrata - 14,50 €
Mit Ochsenherztomaten und Pinienkernen.
Aufgeschäumtes Hummersüppchen - 13,50 €
Kräftig, fein und klassisch gearbeitet.

Pasta aus dem Parmesanlaib

Mit Sommertrüffel - 27,50 / 38,50 €
Als Vorspeise oder Hauptgang.
Mit Riesengarnelen und Rucola - 39,50 €
Aromatisch und großzügig angelegt.
Mit gebratenen Pfifferlingen - 32,50 €
Saisonal und vegetarisch möglich.

Klassiker, Grill & Fisch

Wiener Schnitzel „Classic“ - 28,50 / 34,50 €
Mit Gurkensalat und Bratkartoffeln.
Wiener Schnitzel „Deluxe“ - 34,50 / 39,50 €
Mit Trüffel-Pommes und Trüffelmayonnaise.
Rinderfilet - 49,50 €
Mit grünem Spargel, Pfeffersauce und Röstkartoffeln.
Tagliata - 39,50 €
Rumpsteak medium rare mit Parmesan, Trüffel und Rucola.
Duvenstedter Labskaus - 21,50 / 29,50 €
Mit Rollmops und Spiegelei.
Filet vom Loup de Mer - 36,50 €
Mit Tomatencassoulet und Gnocchi.
Matjesfilets - 29,50 €
Mit grünen Bohnen, Speck und Bratkartoffeln.

Dessert

Luisa's Cheese-Cake - 12,50 €
Mit Beerenfrüchten.
Himbeer-Tiramisu - 9,50 €
Fruchtige Interpretation des Klassikers.
Affogato al caffè - 6,50 €
Vanilleeis mit Espresso.

Saisonaler Hinweis: Die berühmte Vierländer Ente pausiert im Sommer und wird laut Restaurant ab Anfang September wieder angeboten. Zusätzlich läuft aktuell ein Schlemmersommer-Menü mit Riesengarnelen, geeistem Gurkensüppchen, rosa gebratenem Kalbstafelspitz und Chocolate-Caramel-Cake für 44,00 € pro Person. Preise und Gerichte können saisonal wechseln; Stand der Karte: Juli 2026.

Meine kulinarische Bewertung

Warum das LENZ für mich eine klare Fünf-Sterne-Empfehlung ist.

Küche und Produktqualität

Die Küche überzeugt durch sehr gute Produktqualität, saubere Garstufen und eine klare handwerkliche Linie. Regionale und saisonale Produkte bilden die Grundlage, internationale Aromen sorgen für Spannung. Gerade die Verbindung aus norddeutschen Klassikern, französisch geprägter Saucenarbeit und asiatischen Akzenten zeigt, dass hier mit Erfahrung und Mut gekocht wird.

Präsentation und Geschmack

Die Teller wirken modern, aber nicht überinszeniert. Geschmacklich wird mit Röstaromen, Säure, Cremigkeit, Frische und Umami gearbeitet. Die Gerichte sind aromatisch, ausgewogen und nachvollziehbar aufgebaut. Besonders positiv ist, dass auch bekannte Klassiker nicht einfach kopiert, sondern mit einer eigenen Handschrift weiterentwickelt werden.

Sauberkeit und Nachhaltigkeit

Der Gesamteindruck ist sehr sauber, ordentlich und gepflegt. Nachhaltigkeit zeigt sich hier vor allem in der offiziellen Ausrichtung auf regionale und saisonale Produkte, tägliche eigene Herstellung und eine bewusst strukturierte Karte. Das ist glaubwürdiger als große Schlagworte: kurze Wege, saisonale Verfügbarkeit und handwerkliche Verarbeitung sind die sinnvollste Grundlage für verantwortungsvolle Gastronomie.

Service und Gastfreundschaft

Der Service ist aufmerksam, freundlich und kompetent. Empfehlungen werden verständlich ausgesprochen, Fragen zur Karte oder zum Wein fundiert beantwortet und Wünsche schnell wahrgenommen. Trotz des hohen Anspruchs bleibt der Umgang persönlich und entspannt. Diese Mischung aus Professionalität und Wärme ist eine große Stärke des Hauses.

Getränke- und Weinkarte

Die Getränkekarte ist deutlich mehr als eine Ergänzung. Die umfangreiche Weinkarte reicht von deutschen Rieslingen und Burgundern über Frankreich, Italien und Spanien bis nach Südafrika und Australien. Dazu kommen Champagner, Crémant, offene Weine und besondere Magnumflaschen. Die Auswahl ist durchdacht und bietet sowohl unkomplizierte Begleiter als auch anspruchsvolle Flaschen für einen besonderen Abend.

5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
KÜCHE	SERVICE	SAUBERKEIT	AMBIENTE	GETRÄNKE	GESAMT

Mein Fazit

Eine klare Fünf-Sterne-Empfehlung für hochwertige, kreative Küche im Hamburger Norden.

Das LENZ überzeugt mich als rundes Gesamtkonzept. Die Verbindung aus regionalen Produkten, saisonaler Küche, internationalen Einflüssen, handwerklicher Präzision und einer starken Weinauswahl wirkt eigenständig und glaubwürdig. Hinzu kommen ein sehr gepflegtes Ambiente und ein Service, der aufmerksam arbeitet, ohne aufdringlich zu sein.

Das Preisniveau ist gehoben - das gehört zu einer ehrlichen Bewertung dazu. Dafür bekommt der Gast jedoch hochwertige Produkte, aufwendige Zubereitung, eine sorgfältige Präsentation und fachkundige Beratung. Wer lediglich schnell und günstig essen möchte, findet andere Möglichkeiten. Wer bewusst genießen und sich auf Küche und Wein einlassen möchte, ist hier genau richtig.

Meine Empfehlung gilt besonders der Pasta aus dem Parmesanlaib, den saisonalen Fisch- und Grillgerichten sowie den norddeutschen Klassikern mit moderner Handschrift. In der Entensaison gehört die am Tisch tranchierte Vierländer Ente zu den besonderen Erlebnissen des Hauses. Auch das LESLIE ist eine gute Adresse für einen lockeren Weinabend mit kleinen Speisen zum Teilen.

MEINE PERSÖNLICHE BEWERTUNG: 5 VON 5 STERNEN

Hochwertige Produkte, kreative Küche, aufmerksamer Service und eine starke Weinkarte.

Eine klare Empfehlung - ich komme sehr gerne wieder.

LENZ RESTAURANT

Poppenbütteler Chaussee 3 | 22397 Hamburg-Duvenstedt

Telefon: 040 605 588 87

E-Mail: info@restaurant-lenz.de | www.restaurant-lenz.de

KÜCHENZEITEN

Montag, Donnerstag, Sonntag:

12:00-14:30 und 17:30-21:00 Uhr

Freitag und Samstag:

12:00-14:30 und 17:30-21:30 Uhr

Dienstag und Mittwoch: Ruhetag

Parken: links neben dem LENZ oder am Marktplatz. Reservierung wird empfohlen.

Bewertung von Thorsten Daub | [todokocht](https://www.todokocht.de)

Persönliche und unabhängige Restaurantempfehlung. Die Bewertung gibt meine eigene fachliche Einschätzung wieder.

Restaurantdaten und Philosophie: offizielle Website des LENZ; Speisen und Preise: offizielle Speisekarte Juli 2026; Weinangebot: offizielle Weinkarte April 2026; Angaben abgerufen am 29.07.2026.