

Suppen und Vorspeisen

Kartoffel-Lauchsuppe

mit Kräutercroutons und Schinken chips (A,H,I)

6,00 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit reichlich Einlage (A,H,I,2,3)

6,00 €

Carpaccio vom argentinischen Weiderind

*mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem
Parmesankäse(H)*

12,50 €

Gebratene Gänseleber

*in Zwiebel - Pfeffer - Sherrysauce
mit hausgebackenem Brot(A)*

12,50 €

Gambas al ajillo

*Riesengarnelen mit Paprika und Knoblauch,
in Olivenöl gegart(D)*

12,50 €



Salate

Kleiner gemischter Salat

*feine Blattsalate der Saison mit Tomaten,
Gurken und frischen Kräutern (H,I,J)*

6,00 €

Großer Salatteller der Saison, (H,I,J)

wahlweise mit:



in Balsamico gebratene Hähnchenbruststreifen



mit Honig und Pinienkernen gebackenes Ziegenkäse



Mit scharf gebratenen Roastbeef streifen

14,50 €

kleine Portion 10,50 €

als Dressing stehen Ihnen zur Wahl:



Balsamico – Honig – Dressing



Joghurt – Zitronen – Dressing

alle Salate werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Fischgerichte

Gegrillter Lachsfilet vom Norwegischen Fjordlachs
auf Estragon Sauce
mit gebratenem mediterranem Gemüse und Tagliatelle
(A,C,D,H)
24,50 €
kleine Portion 19,50 €

„Sylter Pannfisch“ verschiedene gebratene Fischfilets
mit Dijon Senf Sauce, Bratkartoffeln und Salat (A-Weizen, H) 24,50 €

Pasta und Vegetarische Gerichte

Spaghetti aglio, olio e Peperoncini 12,50 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni(A,C)

Penne Rigate (A,C) Schinken-Sahne 12,50 €
Mit Kochschinken(1,3,8,12) und Sahnesauce(H)

Penne Rigate (A,C) al Arrabbiata 12,50 €
Chillies, Zwiebeln, Knoblauch Tomatensugo

Spaghetti(A,C) Rucicola Pesto(H,E)-geschmolzene Cherry Tomaten 12,50 €

Steinpilz Ravioli in Butter gebraten, Kräuterjus und Parmesan 15,50 €

Mediterrane Kartoffel- Gemüsepfanne 12,50 €
mit Zwiebeln, Olive, Tomaten, Rucicola Pesto und Kartoffel-Käsekruste

Von heimischen Wäldern und Wiesen

Saftig gebratene Schweineschnitzel	16,50 €
mit gebuttertem Mischgemüse und knusprigen Bratkartoffeln (A,C,H)	kleine Portion 12,00 €
Jägerschnitzel „Hubertus“	17,50 €
mit Waldpilzsauce, gebuttertem Mischgemüse, dazu Kartoffelkroketten (2,3,A,C,H)	kleine Portion 13,00 €
Schweineschnitzel „Batamog“	17,50 €
mit Sambalsauce, gebuttertem Mischgemüse, dazu Kartoffelkroketten (2,3,A,C,H)	kleine Portion 13,00 €
Große Rindsroulade „Hotel zur Linde“	22,50 €
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (2,3)	
Schweinefiletspitzen mit Champignons an bunter Pfeffersauce	19,50 €
mit gemischtem Pfannengemüse und frischen Bandnudeln(A,C,H)	kleine Portion 15,20 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet	15,50 €
mit tomatisierten Pfannengemüse und Bandnudeln(A-Weizen, C, H)	
Geschmorte Ochsenbäckchen in Barolo Sauce , Apfelrotkraut und Kräuter-Stampfkartoffeln	24,50 €
„Calenberger Ratsherrenpfanne“	21,50 €
1 kleines Huftsteak und 2 Schweinefiletmedaillons mit Mischgemüse, Röstzwiebeln und Spiegelei, dazu reichen wir Bratkartoffeln(2,3,A,C,H)	kleine Portion 16,50 €
<u>Burger und Currywurst</u>	
Pulled beef Burger	
ca.180 g bestes Rindfleisch, Knoblauchmayo (C), Rucola, getrocknete Tomaten, Gurken(4,), Röstzwiebeln, BBQ Sauce(1,3,4) mit Coleslaw und Pommes Frites	15,50 €
Pulled Turkey Burger	
ca.180 g bestes Putenfleisch, Käse(H), Rucola Pesto(H,E), Salat, Tomaten, Gurken(4), Rote Zwiebeln mit Coleslaw und Pommes Frites	15,50 €
Riesencurrywurst(1,3,8,12,) mit hausgemachtem Currysauce(4), Pommes frites und Salat	13,50 €

Steaks vom Argentinischem Angusrind

Rumpsteak „Madagaskar“

an buntem Pfeffersauce, gemischtem Gemüse und Bratkartoffeln(A,H)

Rumpsteak „Linde“ vom Argentinischen Angusrind

mit glasierten Pfefferzwiebeln und Champignons, dazu Speckbohnen und knusprige Bratkartoffeln (2,3,A,H)

Rumpsteak „Batamog“ vom Argentinischen Angusrind

mit einer feurigen Sambal Sauce und Kartoffelecken serviert mit einem kleinen gemischten Salat(A,H,C)

<i>jedes Rumpsteak</i>	<i>á 250 g</i>	<i>28,50 €</i>
	<i>á 180 g</i>	<i>22,20 €</i>

*Argentinisches Huftsteak * „Hotel zur Linde“*

*mit gebratenen Champignons, Kräuterbernaise und Pesto-Stampfkartoffeln
250g 24,50 €*

Schweinefiletmedaillons vom Grill

auf buntem Pfeffersauce, Speckbohnen und Petersilienkartoffeln(A,H)

	<i>19,50 €</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>15,50 €</i>

Sehr geehrte Gäste,

bitte geben Sie bei der Bestellung der Rumpsteaks die Garstufe mit an:

Rare oder englisch. *Unter der braunen Kruste des Steaks umschließt ein rosa Mantel den noch rohen und blutigen Kern.*

*Das Steak hat eine braune Kruste und ist im Zentrum rosa. Man bezeichnet das Rindfleisch in dieser Zubereitungsart mit **medium oder rosa.***

*Ein ganz durchgebratenes Steak heißt in der Sprache der Genießer **durch oder well done.***

Dessert

*Hausgemachte Parfait Variation
„Hotel zur Linde“ mit Früchten*

7,50 €

*„Raffaello Creme“ Weißes Schokoladenmousse
mit Haselnussirup und Kokosflocken(3, A, C, F, G)*

7,50 €

*„Hausgemachtes Tiramisu
mit Mascarpone und Kahlua(3, A, C, F, G)*

7,50 €

*Gemischtes Eis
3 Kugeln Eis mit frischer Schlagsahne(3, A, C, F, G)*

6,50 €

*Bourbon Vanilleeis
mit dunkler zerlassener Schokolade(3, A, C, F, G)*

6,00 €

*Sehr geehrte Gäste,
wir bereiten alle Speisen sofort nach Ihrer Bestellung frisch zu.
Für unsere saisonale Küche verwenden wir überwiegend Produkte
aus regionalem und biologischem Anbau.*

Allergene:

*A = Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste)
B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen,
H = Milch, G = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam,
W = Weichtiere*

Zusatzstoffe:

*1. mit Konservierungsstoff(en)
2. mit Antioxidationsmittel
3. mit Farbstoff*