

Vorspeisen und Suppen

- 1. Niedersächsische Hochzeitssuppe** 5,00 €
mit reichlich Einlage (A,H,12,3)
- 2. Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis** 5,00 €
mit karamellisierten Kernen & Kernöl(A,H)
- 3. Gebratene Gänseleber** 7,50 €
in Zwiebel /Sherry Sauce mit hausgebackenem Brot (A)
- 4. Kleiner gemischter Salat feine Blattsalate** 4,00 €
der Saison mit Tomaten, Gurken und frische Kräutern(A)
- 5. Gambas al ajillo** 9,50 €
Riesengarnelen mit Paprika und Knoblauch, in Olivenöl gegar (A,B)

Salat

Gemischter Salat feine Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken Paprika und frischen Kräutern

- 6. mit gebratene Hähnchenbruststreifen** 10,80 €
- 7. mit gegrillte Roastbeef streifen** 10,80 €
- 8. mit Honig und Pinienkernen(E) überbackenes Ziegenkäse (H)** 10,80 €

*als Dressing wahlweise: Balsamico-Honig(J) oder Joghurt - Zitrone (H)

Alle Salate und Suppen werden mit hausgebackenem Brot(A,C) serviert!

Pasta

- 9. Spaghetti(A,C)** 7,90 €
a.aglio, olio e Peperoncini mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni
- 10. Penne Rigate al Arrabbiata** 9,90 €
Chillies, Zwiebeln, Knoblauch Tomatensugo (A,C)
- 11. Penne Rigate Putanesca** 9,90 €
Oliven, Kapern, Knoblauch, Thunfisch(2,13,A,C,D)
- 12. Penne Rigate Schinken-Sahne** 9,90 €
Mit Kochschinken und Sahnesauce(1,3,8,12,A,C,H)
- 13. Spaghetti Ruccola Pesto- geschmolzene Cherry Tomaten (A,C,H,E)** 9,90 €
- 14. Mit Hirschfleisch gefüllte Ravioli** 9,90 €
auf gebratenen Waldpilzen und Parmesan(A,C,H)

***Alle Pasta Gerichte werden mit gehobeltem Parmesan(H) serviert!**

Fleischgerichte

- 15. Saftig gebratene Schweineschnitzel 250 g** 12,50 €
mit gebuttertem Mischgemüse und knusprigen Bratkartoffeln (A,C,H)
- 16. kleine Portion 125 g** 8,80 €
- 17. Jägerschnitzel „Hubertus“ 250 g** 13,50 €
mit Waldpilzsauce, gebuttertem Mischgemüse, dazu Kartoffelkroketten(,1,3,8,12, A,C,H)
- 18. kleine Portion 125 g** 9,50 €
- 19. Schweineschnitzel „Batamog“ 250 g** 13,50 €
mit Sambalsauce, gebuttertem Mischgemüse dazu Kartoffelkroketten (A,C,H)
- 20. kleine Portion 125 g** 9,50 €

Fleischgerichte

- 21. Große Rindsroulade** 14,50 €
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (1,3,4,8,12,)
- 22. Schweinefiletspitzen mit Champignons** 15,50 €
an bunter Pfeffersauce mit gemischtem Pfannengemüse und frischen Bandnudeln (A,C,H)
- 23. kleine Portion** 11,20 €
- 24. Gebratenes Hähnchenbrustfilet** 13,50 €
mit tomatisiertem Pfannengemüse und Bandnudeln (A,C,H)
- 25. Rumpsteak „Linde“ vom Argentinischen Angusrind** 24,50 €
mit glasierten Pfefferzwiebeln und Champignons, dazu Speckbohnen und knusprigen Bratkartoffeln (G,1,3,8,12,)
- 26. „Calenberger Ratsherrenpfanne“** 16,50 €
1 kleines Rumpsteak und 2 Schweinefiletmedaillons mit Mischgemüse, Röstzwiebeln und Spiegelei dazu reichen wir Bratkartoffeln (C),
- 27. kleine Portion** 12,50 €
- 28. Schweinefiletmedaillons vom Grill** 15,50 €
auf bunter Pfeffersauce Speckbohnen und Petersilienkartoffeln (G,H,1,3,8,12,)
- 29. kleine Portion** 11,50 €
- 30. Geschmorte Irische Ochsenbäckchen** 16,50 €
mit Rotweinjus, gebuttertes Gemüse und Kräuter Stampfkartoffeln (H,I)

Burger und Currywurst

33. Pulled beef Burger 12,50 €

ca.180 g bestes Rindfleisch, Knoblauchmayo, Rucola, getrocknete Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln, BBQ Sauce mit Coleslaw und Pommes Frites (1,3,4,C)

34. Pulled Turkey Burger 12,50 €

ca.180 g bestes Putenfleisch, Käse, Rucola Pesto, Salat, Tomaten, Gurken, Rote Zwiebeln mit Coleslaw und Pommes Frites (4,E,H)

35. Riesencurrywurst 9,90 €

mit hausgemachtem Currysauce, Pommes frites und Salat (1,3,4,8,12,)

Kinderkarte

36. Prinzessinnen Teller 6,50 €

Gebratenes Hähnchenbrust mit Tomatensauce und Nudeln(1,3,A,C)

37. 5 Fischstäbchen mit Kartoffelbrei (D,A,C,H) 6,50 €

38. Cowboy Teller 6,50 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes Frites (A,C)

Beilagen 3,50 €

Pommes Frites / Bratkartoffeln/ Kroketten Gemischtes Gemüse (A,C)

Beilagensalat 4,00 €

Port. Hausgebackenes Brot (A,C) 3,50 €

Mayo (C) 0,50 € / Ketchup (1,3) 0,50 € / Aioli (C) 1,00

Dessert

39. Tiramisu (A,H) mit Obstsalat 5,50 €

40. Raffaello Creme(A,C,H) mit Obstsalat 5,50 €

Getränke

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite 1,0 l 4,00 €

Graf Rudolf Mineralwasser 1,0 l 3,00 €

Bier 3,00 €

Schöffhofer Weizen Bier 0,5 l Hefe, Kristal

Dunkel oder alkoholfrei 0,5 l Flasche 5 % Vol.

Krombacher 0,5 l Flasche 4,8 % vol. 3,00 €

Wein 16,40 €

Weißburgunder Pfalz / Deutschland / Weißburgunder /

trocken Weingut Julius Knöll Vol. 12,50 % 0,75 l

Dornfelder 16,40 €

Württemberg / Deutschland /Dornfelder Qualitätswein / trocken

Weingut Heuchelberg Weingärtner EG 13 % Vol.0,75 l

*** Alle Getränke sind inklusive Pfand!**

Zusatzstoffe und Allergene:

1=mit Konservierungsstoff

2=mit Farbstoff

3= mit Antioxidationsmittel

4=mit Süßungsmittel Saccharin

5=mit Süßungsmittel Cyclamat

6=mit Süßungsmittel Aspartam, /

enth. Phenylalaninquelle

7=mit Süßungsmittel Acesulfam

8=mit Phosphat

9=geschwefelt

10=chininhaltig

11=coffeinhaltig

12=mit Geschmacksverstärker

13=geschwärzt

14=gewachst

A = Glutenhaltiges Getreide

(Weizen,Roggen,Hafer, Gerste)

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fische

E = Erdnüsse/Nüsse

F = Sojabohnen

H = Milch (Lactose)

G = Schalenfrüchte

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesam



Bestellen,

abholen oder bringen lassen,

Genießen!

Täglich

Montag bis Samstag 12:00 - 21:00 Uhr

Sonn. und Feiertags 12:00 - 20:00 Uhr

E-Mail: linde@hotel-linde-pattensen.de

Telefon: 05101 58 57 50

Telefax : 05101 58 57 555

Göttinger Str. 14, 30982 Pattensen

