

Suppen

Curry - Beef - Suppe

mit Streifen vom Rindfleisch und einem Hauch von Chili(A,I,J)

4,50 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit reichlich Einlage (A,H,I2,3)

4,00 €

und

Vorspeisen

Carpaccio vom argentinischen Weiderind

mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesankäse(H)

9,50 €

Gebratene Gänseleber

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

7,50 €

Gambas al ajillo

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

9,50 €



Salate

Kleiner gemischter Salat

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

4,00 €

*Großer Salatteller der Saison, (H,I,J)
wahlweise mit:*



Scharf gebratene Roastbeef Streifen



in Balsamico gebratene Hähnchenbruststreifen



mit Honig und Pinienkernen gebackenes Ziegenkäse

10,80 €

kleine Portion 7,60 €

als Dressing stehen Ihnen zur Wahl:



Balsamico – Honig – Dressing



Joghurt – Zitronen – Dressing

alle Salate werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Fangfrisch aus dem Meer

Gegrillter Lachsfilet vom Norwegischen Fjordlachs

auf Estragon Sauce

mit gebratenem mediterranem Gemüse und Wildreis

(A,D,H)

19,50 €

kleine Portion 15,80 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf Kräuter-Buttersauce, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln (A,H,D,G)

21,50 €

kleine Portion

16,20 €

Sylter Pannfisch auf

Dijon Senfsauce , Bratkartoffeln und Salat (A,D,J)

17,50 €

kleine Portion

14,20 €

Vegetarische Gerichte

Spaghetti aglio, olio e Peperoncini

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni(A,C)

7,90 €

kleine Portion

5,60 €

Frische Tagiolini(A,C)

mit Peperonata - ZucchiniGemüse

8,90 €

kleine Portion

6,30 €

Zitronenthymian-Ricotta Ravioli(A,C,H,G)

mit Rucola Pesto und gehobeltem Parmesan

9,90 €

kleine Portion

6,60 €

Von heimischen Wäldern und Wiesen

Saftig gebratene Schweineschnitzel 9,80 €
mit gebuttertem Mischgemüse 7,20 €
und knusprigen Bratkartoffeln (A,C,H) *kleine Portion*

Große Rindsroulade „Hotel zur Linde“ 12,50 €
mit hausgemachtem Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln (2,3)

Jägerschnitzel „Hubertus“ 10,90 €
mit Waldpilzsauce, gebuttertem Mischgemüse, 8,20 €
dazu Kartoffelkroketten (2,3,A,C,H) *kleine Portion*

Schweinefiletspitzen mit Champignons an bunter Pfeffersauce 14,50 €
mit gemischtem Pfannengemüse 10,20 €
und frischen Bandnudeln(A,C,H) *kleine Portion*

Gebratenes Hähnchenbrustfilet 13,50 €
mit tomatisiertem Pfannengemüse und Wildreis

„Calenberger Ratsherrenpfanne“ 14,50 €
1 kleines Rumpsteak und 2 Schweinefiletmedaillons 10,50 €
mit Mischgemüse, Röstzwiebeln und Spiegelei, *kleine Portion*
dazu reichen wir Bratkartoffeln(2,3,A,C,H)

Steaks vom Argentinischem Angusrind

Rumpsteak „Madagaskar“

an grünem 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 „Buffalo“ vom Argentinischen Angusrind

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

jedes Rumpsteak	á 250 g	24,50 €
	á 180 g	19,20 €

Schweinefiletmedaillons vom Grill

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

	14,50 €
kleine Portion	10,50 €

geschmorte Lammhaxe

mit Thymianjus, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln(A,G)

16,50€

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 Parfaitvariation

„Hotel zur Linde“

mit Früchten

5,50 €

Karamellisierter Fruchtspieß

an Bourbon - Vanilleeis Nocken(3,A,C,F,G)

4,50 €

Hausgemachte Crêpes

mit Amarena-Kirsch Sauce und Zitronensorbet(3,A,C,F,G)

5,00 €

Gemischtes Eis

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

4,50 €

Bourbon Vanilleeis

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

4,00 €

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