

Lindas Speisekarte

Unsere Suppen (im Weckglas serviert)

Linda's Hochzeitssuppe mit Mettbällchen, Hühnerfleisch, Spargel und Eierstich und Baguette <small>a,a1,c,g,l</small>	7,00 €
Tomatensuppe mit Parmesanchip und Baguette (Vegan möglich) <small>a,a1,c,f,g,l,o,2</small>	6,00 €
Hummercreme-Suppe mit gegrillter Garnele und Baguette <small>a,a1,b,d,g,l,o,r,4</small>	7,50 €

Vorab oder Dazwischen

Bunte Salatschale Blattsalate, Kirschtomate, Gurke, Karotte, Paprika, gemischte Kerne & Balsamico-Vinaigrette	6,50 €
Bruschetta mit Knoblauch marinierte Tomatenwürfel, Ruccola und Parmesan auf geröstetem Baguette <small>a,a1,c,g,o,2</small>	8,00 €
Caprese-Salat Kleine Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten auf Blattsalat mit Ruccola-Pinienkernpesto <small>a,a1,c,g,2</small>	8,50 €
Rinder-Carpaccio Dünne Scheiben vom US Beef mit Ruccola und Parmesan <small>c,g,2</small>	14,50 €
Gambas in Olivenöl gegrillt 4 Black Tiger Riesengarnelen mit kleinem Salat, hausgemachter Aioli und Baguette <small>a,a1,b,c,m,o</small>	18,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, kleinem Salat, Baguette und Butter <small>a,a1,g</small>	12,50 €
Currywurst mit hausgemachter pikanter Currysauce, Pommes Frites und Salatbeilage <small>g,l,o,2,7</small>	12,50 €

Aktuelles

Frischer deutscher Spargel	22,00 €
mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter <small>a,c,g,l</small>	
- mit Schweineschnitzel <small>a,a1,a3,c,f</small>	+ 8,50 €
- mit Oldenburger Landschinken <small>z</small>	+ 8,50 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust	+ 9,00 €
- mit gegrilltem Lachsfilet <small>d</small>	+ 12,00 €
Roastbeef kalt aufgeschnitten	22,00 €
mit kleinem Salat, hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln mit Speckwürfel <small>a,a1,c,d,l,o,2,3</small>	

Aus dem Meer

Backfisch vom Kabeljau	19,50 €
mit hausgemachter Remoulade, Gurkensalat und Bratkartoffeln mit Speck <small>a,a1,a3,c,d,f,g,l,o,2,3</small>	
Lachsfilet gegrillt	23,50 €
mit gedünstetem Gemüse, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise <small>a,c,d,g,l</small>	
Gegrilltes Lachsfilet	23,50 €
auf Linguine mit Ruccola-Pinienkernpesto, Kirschtomaten und Parmesan <small>a1,c,d,g,2</small>	
+ 2 Black Tiger Riesengarnelen <small>b</small>	+ 6,50 €

Klassiker

Curryfrucht – Hähnchen	16,00 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit Curryfruchtsauce auf Basmatireis mit Cashewkernen <small>f,l,1</small>	
Schweineschnitzel paniert	19,00 €
mit gedünstetem Gemüse, Kroketten und Sauce Hollandaise <small>a,a1,a3,c,f,g,l</small>	
Cordon Bleu	21,00 €
mit Rahmchampignonsauce, Pommes Frites und kleinem Salat <small>a,a1,a3,c,f,g,o,3,7,15</small>	
Gegrillte Schweinemedallions	25,50 €
mit gedünstetem Gemüse, Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce <small>a,a3,g,l,2,3</small>	
Rumpsteak gegrillt	30,00 €
- mit gedünstetem Gemüse, Kroketten und Pfefferrahmsauce <small>a,a1,a3,g,l</small>	
- mit kleinem Salat, Pommes und hausgemachter Kräuterbutter <small>g</small>	

Grün & Vegetarisch

Planty-of-Meat „Hähnchenfilet“ (Vegan) a,a1

- mit gedünstetem Gemüse, Kroketten und Sauce Hollandaise (Vegetarisch) a,a1,c,g,l 18,50 €
- mit Curryfruchtsauce auf Basmatireis mit Cashewkernen (Vegan) 16,50 €
- mit frischem Spargel, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Buttersauce a,c,g,l 31,00 €

Linguine

- mit hausgemachtem Ruccola-Pinienkernpesto, Kirschtomaten und Parmesan a1,c,g,2 15,00 €
- mit Planty-of-Meat „Hähnchenfilet“ a,a1,c,g,2 +9,00 €

Bunter Gartensalat

- Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke, Karotte, Paprika, gemischten Kerne und Vollkornbaguette 13,00 €
dazu Balsamico-Vinaigrette oder Joghurtdressing a,a1,a2,a3,a4,c
- mit gegrillter Hähnchenbrust + 9,00 €
 - mit Planty-of-Meat Hähnchenfilet a,a1 + 9,00 €
 - mit 4 gegrillten Black Tiger Riesengarnelen b + 13,50 €

Süßes für Hinterher

Crème Brûlée (mit Alkohol) 5,50 €

Vanillecreme mit braunem Rohrzucker und Rum flambiert a,g,1

Vanilleeis 5,00 €

2 Kugeln Vanilleeis mit Karamell- oder Schokoladensauce und Sahne g

Cheesecake 6,00 €

nach amerikanischer Art mit Keks-Kokosboden g,a,1

Mini-Dessert 2,50 €

Verschiedene Sorten

Dreierlei vom Mini-Dessert 6,50 €