

Lindas Speisekarte

LINDA'S
RESTAURANT & HOTEL
Genuss mit Herz

Unsere Suppen (im Weckglas serviert)

Linda's Hochzeitssuppe mit Mettbällchen, Hühnerfleisch, Spargel und Eierstich und Baguette a,a1,c,g,l	7,00 €
Tomatensuppe mit Parmesanchip und Baguette (Vegan möglich) a,a1,c,f,g,l,o,2	6,00 €
Hummercreme-Suppe mit gegrillter Garnele und Baguette a,a1,b,d,g,l,o,r,4	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 a,a1,c,g,o,2	8,00 €
Caprese-Salat Kleine Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten auf Blattsalat mit Ruccola-Pinienkernpesto a,a1,c,g,2	8,50 €
Rinder-Carpaccio Dünne Scheiben vom US Beef mit Ruccola und Parmesan c,g,2	14,50 €
Gambas in Olivenöl gegrillt 4 Black Tiger Riesengarnelen mit kleinem Salat, hausgemachter Aioli und Baguette a,a1,b,c,m,o	18,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, kleinem Salat, Baguette und Butter a,a1,g	12,50 €
Currywurst mit hausgemachter pikanter Currysauce, Pommes Frites und Salatbeilage g,l,o,2,7	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 gegrillte Hähnchenbrust	+ 9,00 €
- mit gegrilltes Lachsfilet <small>d</small>	+ 12,00 €

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,z} 15,00 €

- mit Planty-of-Meat „Hähnchenfilet“ ^{a,a1,c,g,z} +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 +13,00 €

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,o,1}

Mini-Dessert 2,50 €

Verschiedene Sorten

Dreierlei vom Mini-Dessert 6,50 €