

Lindas Speisekarte

Unsere Suppen (im Weckglas serviert)

Linda's Hochzeitssuppe	7.0
mit Mettbällchen, Hühnerfleisch, Spargel und Eierstich und Baguette <small>a,a1,c,g,l</small>	
Hummercreme-Suppe	9.0
mit gegrillter Garnele und Baguette <small>a,a1,b,d,g,l,o,r,4</small>	

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Bunte Salatschale	6.0
Blattsalate, Kirschtomate, Gurke, Karotte, Paprika, gemischte Kerne & Balsamico-Vinaigrette <small>o</small>	
Bruschetta	8.5
mit Knoblauch marinierte Tomatenwürfel, Ruccola und Parmesan auf geröstetem Baguette <small>a,a1,c,g,o,2</small>	
Mozzarella-Tomaten-Türmchen	10.5
auf Ruccola mit geröstetem Knoblauchbaguette und Ruccola-Pinienkern-Parmesanpesto <small>a,a1,c,g,2</small>	
Rinder-Carpaccio	15.0
Dünne Scheiben vom US Beef mit Ruccola und Parmesan <small>a1,c,g,2</small>	
Gambas in Olivenöl gegrillt	18.5
4 Black Tiger Riesengarnelen mit kleinem Salat, hausgemachter Aioli und Baguette <small>a,a1,b,c,m,o</small>	
Gebackener Camembert	15.0
2 gebackene Camembert mit Preiselbeeren, kleinem Salat, Baguette und Butter <small>a,a1,g,o</small>	
Currywurst	14.0
mit hausgemachter fruchtig-pikanter Currysauce, Pommes Frites und kleinem Salat <small>g,l,o,2,7</small>	
Graved Lachs	18.5
mit Kartoffelröstis, hausgemachter Senf-Dill-Sauce und kleinem Salat <small>d,m,o</small>	

Aktuelles

Bremer Knipp kross gebraten mit Bratkartoffeln, rote Beete, Apfelkompott und Gewürzgurke a,a4,2,3	18.0
Rinderroulade mit Honig-Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Rouladensauce a1,a3,g,l,m,o,1,2,3,4,5	25.0
½ Bauernente im Ofen kross gebacken mit Honig-Apfelrotkohl, Apfel-Preiselbeersauce und Kartoffelklößen a,a1,g,o,1,3,5	32.0

Aus dem Meer

Fish & Chips Backfisch vom Steinbeißer mit hausgemachter Remoulade, Gurkensalat und Pommes a,a1,a3,c,d,f,g,l,o,1	19.5
Lachsfilet gegrillt mit gedünstetem Gemüse, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise a,c,d,g,l	24.5
Lachs Pasta Gegrilltes Lachsfilet auf Linguine mit Ruccola-Pinienkernpesto, Kirschtomaten & Parmesan a1,c,d,g,2 + 2 Black Tiger Riesengarnelen b	25.5 + 6.5

Klassiker

Gegrillte Hähnchenbrust mit gedünstetem Gemüse, Rahmchampignonsauce und Kroketten a,a1,g,o	20.0
Schweineschnitzel paniert mit gedünstetem Gemüse, Kroketten und Sauce Hollandaise a,a1,a3,c,f,g,l	20.0
Cordon Bleu paniert mit Rahmchampignonsauce, Pommes Frites und kleinem Salat a,a1,a3,c,f,g,o,3,7,15	22.0
Gegrillte Schweinemedallions mit gedünstetem Gemüse, Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce a,a3,g,l,2,3	26.0
Rumpsteak 250gr gegrillt mit gedünstetem Gemüse, Kroketten und Pfefferrahmsauce a,a1,a3,g,l	32.0

Pasta, Vegetarisch & Salat

Planty-of-Meat „Hähnchenfilet“ (Vegetarisch) ^{a,a1} 20.5
mit gedünstetem Gemüse, Kroketten und Sauce Hollandaise (Vegan möglich) ^{a,a1,c,g,l}

Linguine

mit hausgemachtem Ruccola-Pinienkern-Parmesanpesto, Kirschtomaten und Parmesan ^{a1,c,g,2} 14.5

- mit gegrillter Hähnchenbrust + 9.5
- mit Planty-of-Meat Hähnchenfilet (vegan) ^{a,a1} + 10.0
- mit 4 gegrillten Black Tiger Riesengarnelen ^b + 12.0

Bunter Gartensalat

Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke, Karotte, Paprika, gemischten Kerne und Vollkornbaguette 13.0
dazu Balsamico-Vinaigrette oder Joghurtdressing ^{a,a1,a2,a3,a4,c}

- mit gegrillter Hähnchenbrust + 9.5
- mit Planty-of-Meat Hähnchenfilet (vegan) ^{a,a1} + 10.0
- mit 4 gegrillten Black Tiger Riesengarnelen ^b + 12.0

Süßes für Hinterher

Crème Brûlée (mit Alkohol) 5.5
Vanillecreme mit braunem Rohrzucker und Rum flambiert ^{a,g,1}

Vanilleeis 5.5
2 Kugeln Vanilleeis mit Karamell- oder Schokoladensauce und Sahne ^g

Dreierlei vom Mini-Dessert ^{a,g} 6.5

Mini-Dessert je 2.5

- Rote Grütze mit Vanilleschaum ^g
- Panna Cotta mit Erdbeermark ^g
- Crème Brûlée ^{a,g}

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. 19% MwSt.