

Lindas Speisekarte

Unsere Suppen (im Weckglas serviert)

Linda's Hochzeitssuppe 7.0

mit Mettbällchen, Hühnerfleisch, Spargel und Eierstich und Baguette a,a1,c,g,l

Hummercreme-Suppe 9.0

mit gegrillter Garnele und Baguette a,a1,b,d,g,l,o,r,4

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Bunte Salatschale 6.0

Blattsalate, Kirschtomate, Gurke, Karotte, Paprika, gemischte Kerne & Balsamico-Vinaigrette o

Bruschetta 8.5

mit Knoblauch marinierte Tomatenwürfel, Ruccola und Parmesan auf geröstetem Baguette a,a1,c,g,o,2

Mozzarella-Tomaten-Türmchen 10.5

auf Ruccola mit geröstetem Knoblauchbaguette und Ruccola-Pinienkern-Parmesanpesto a,a1,c,g,2

Rinder-Carpaccio 15.0

Dünne Scheiben vom US Beef mit Ruccola und Parmesan a1,c,g,2

Gambas in Olivenöl gegrillt 18.5

4 Black Tiger Riesengarnelen mit kleinem Salat, hausgemachter Aioli und Baguette a,a1,b,c,m,o

Gebackener Camembert 15.0

2 gebackene Camembert mit Preiselbeeren, kleinem Salat, Baguette und Butter a,a1,g,o

Currywurst 14.0

mit hausgemachter fruchtig-pikanter Currysauce, Pommes Frites und kleinem Salat g,l,o,2,7

Aktuelles

Bremer Knipp kross gebraten	18.0
mit Bratkartoffeln, rote Beete, Apfelkompott und Gewürzgurke a,a4,2,3	
Rinderroulade	25.0
mit Honig-Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Rouladensauce a1,a3,g,l,m,o,1,2,3,4,5	
½ Bauernente im Ofen kross gebacken	32.0
mit Honig-Apfelrotkohl, Apfel-Preiselbeersauce und Kartoffelklößen a,a1,g,o,1,3,5	
Oldenburger Grünkohl	19.5
mit Bremer Pinkel, Kochwurst und Kassler dazu Salzkartoffeln a,a4,m,7,15	

Aus dem Meer

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

Klassiker

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

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.