

# 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

|   |      |
|---|------|
| <b>Bremer Knipp</b> kross gebraten<br>mit Bratkartoffeln, rote Beete, Apfelkompott und Gewürzgurke a,a4,2,3 | 18.0 |
| <b>Rinderroulade</b><br>mit Honig-Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Rouladensauce a1,a3,g,l,m,o,1,2,3,4,5    | 25.0 |
| <b>Oldenburger Grünkohl</b><br>mit Bremer Pinkel, Kochwurst und Kassler dazu Salzkartoffeln a,a4,m,7,15     | 19.5 |

## Aus dem Meer

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

## Klassiker

|   |      |
|---|------|
| <b>Gegrillte Hähnchenbrust</b><br>mit gedünstetem Gemüse, Rahmchampignonsauce und Kroketten a,a1,g,o            | 20.0 |
| <b>Schweineschnitzel</b> paniert<br>mit gedünstetem Gemüse, Kroketten und Sauce Hollandaise a,a1,a3,c,f,g,l     | 20.0 |
| <b>Cordon Bleu</b> paniert<br>mit Rahmchampignonsauce, Pommes Frites und kleinem Salat a,a1,a3,c,f,g,o,3,7,15   | 22.0 |
| <b>Gegrillte Schweinemedaillons</b><br>mit gedünstetem Gemüse, Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce a,a3,g,l,2,3 | 26.0 |
| <b>Rumpsteak 250gr gegrillt</b><br>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 gebrillter Hähnchenbrust + 9.5  
- mit Planty-of-Meat Hähnchenfilet (vegan) a,a1 + 10.0  
- mit 4 gebrillten 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 gebrillter Hähnchenbrust + 9.5  
- mit Planty-of-Meat Hähnchenfilet (vegan) a,a1 + 10.0  
- mit 4 gebrillten Black Tiger Riesengarnelen b + 12.0

Beilagenänderung: Bratkartoffeln (statt Pommes, Kroketten oder Salzkartoffeln) 2.0  
Extra Sauce: Rahmchampignonsauce / Sauce Hollandaise / Pfefferrahmsauce 4.0  
Ketchup / Mayonnaise 0.5

## Süßes für Hinterher

**Crème Brûlée (mit Alkohol)** 5.5

Vanillecreme mit braunem Rohrzucker und Rum flambiert c,g

**Vanilleeis** 5.5

2 Kugeln Vanilleeis mit Karamell- oder Schokoladensauce und Sahne g

**Dreierlei vom Mini-Dessert** c,g 6.5

**Mini-Dessert** je 2.5

- Rote Grütze mit Vanilleeis g
- Panna Cotta mit Erdbeermanz g
- Crème Brûlée c,g