

Suppen

Curry - Beef - Suppe

mit Streifen vom Rindfleisch und einem Hauch von Chili

4,50 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit reichlich Einlage

4,00 €

Kartoffel - Trüffelsuppe

mit Parmaschinkenchips

4,50 €



Vorspeisen

Ruccolasalat mit gratinierten

Ziegenkäsemedaillons

mit Feigen - Cassis Kompott und hausgebackenem Brot

6,90 €

Feines Lachstartar von hausgebeiztem

Fjordlachs

auf kleinem Zucchini - Kartoffelpuffer mit Dill - Senfsauce und Sahnemeerrettich

7,50 €

Gebratene Gänseleber

in Zwiebel - Pfeffer - Sherry Sauce mit hausgebackenem Brot

6,90 €

Carpaccio vom argentinischen Weiderind

mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesankäse

9,50 €



Salate

Kleiner gemischter Salat

*feine Blattsalate der Saison mit Tomaten,
Gurken und frischen Kräutern*

4,00 €

*Großer Salatteller der Saison,
wahlweise mit:*



Scharf gebratene Roastbeef streifen



in Balsamico gebratene Hähnchenbruststreifen



lauwarmem Ziegenkäse und in Honig geschwenkte Pinienkernen



Knoblauchgarnelen

10,80 €

als Dressing stehen Ihnen zur Wahl:



Balsamico – Honig – Dressing



Joghurt – Zitronen – Dressing

alle Salate werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Fangfrisch aus dem Meer

*Duett von Dorade und Wolfsbarsch
auf Champagner- Dijon - Senf - Sauce,
Safranreis und kleinem gemischten Salat*

14,80 €

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Zucchini - Möhren - Gemüse und Petersilienkartoffeln*

14,90 €

*Gebratenes Lachssteak
mit Weißwein – Flusskrebssauce, frischen schwarzen Sepianudeln
und kleinem gemischten Salat*

13,80 €

Vegetarische Gerichte

*Spaghetti aglio, olio e Peperoncini
frische Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni*

7,90 €

*Frische Tagiolini
mit Peperonata - ZucchiniGemüse*

8,90 €

*Gratiniertes Kartoffel – Gemüseragout
mit hausgemachter Sauce Hollandaise*

8,90 €

Von heimischen Wäldern und Wiesen

Saftig gebratene Schweineschnitzel

*mit gebuttertem Mischgemüse
und knusprigen Bratkartoffeln*

9,80 €

Große Rindsroulade „Hotel zur Linde“

*mit hausgemachtem Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln*

9,90 €

Jägerschnitzel „Hubertus“

*mit Waldpilzsauce, gebuttertem Mischgemüse,
dazu Kartoffelkroketten*

10,90 €

Schweinefiletspitzen an bunter Pfeffersauce

*mit Zucchini - Möhrengemüse aus der Pfanne
und frischen Bandnudeln*

10,90 €

Poulardenbrust an Noilly Prat - Thymian - Sauce

*mit gebuttertem Mischgemüse,
dazu frische Bandnudeln*

10,90 €

„Calenberger Ratsherrenpfanne“

*1 kleines Rumpsteak und 2 Schweinefiletmedaillons
mit Mischgemüse, Röstzwiebeln und Spiegelei,
dazu reichen wir Bratkartoffeln*

13,50 €

Argentinisches Rumpsteak

Rumpsteak „Strindberg“

gebraten mit einer Zwiebel - Dijon Senf - Kruste, dazu Speckbohnen
und knusprige Bratkartoffeln

Rumpsteak „Buffalo“

mit einer feurigen Salsa Sauce und Kartoffelecken mit Sourcream,
serviert mit einem kleinen gemischten Salat

Rumpsteak „Madagascar“

an Pfefferrahmsauce, frischem Gartengemüse und knusprigen Bratkartoffeln

Rumpsteak „Batamog“

an einer pikanten Sambalsauce, mit Palmenherzen und einer Reistimbal

jedes Rumpsteak á 250 g

17,50 €

Sehr geehrte Gäste,

bitte geben Sie bei der Bestellung der Rumpsteaks die Garstufe mit an:

medium rare oder rare, englisch. Unter der braunen Kruste des Steaks umschließt ein rosa Mantel den noch rohen und blutigen Kern.

Das Steak hat eine braune Kruste und ist im Zentrum rosa. Man bezeichnet das Rindfleisch in dieser Zubereitungsart mit **medium, rosa**.

Ein ganz durchgebratenes Steak heißt in der Sprache der Genießer **ganz durch, well done**.

Dessert

hausgemachte Parfaitvariation

„Hotel zur Linde“

mit in Grand Marnier marinierten Orangenfilets

5,50 €

Karamellisierter Fruchtspieß

an Bourbon - Vanilleeis Nocken

4,20 €

hausgemachte Crêpes

mit Orangenkompott

3,90 €

gemischtes Eis

3 Kugeln Eis mit frischer Schlagsahne

3,50 €

Bourbon Vanilleeis

mit dunkler zerlassener Schokolade

3,50 €

Mascarpone-Amaretini Parfait

mit Rotwein Birne

5,00 €

Dessertvariation „Hotel zur Linde“

5,50 €

*Sehr geehrte Gäste,
wir bereiten alle Speisen sofort nach Ihrer Bestellung frisch zu.
Für unsere saisonale Küche verwenden wir überwiegend Produkte aus regionalem und
biologischem Anbau.*