

Außer Haus Speisekarte ab dem 24.11.2020

Gebratene Jakobsmuscheln auf einem italienisch marinierten Grünkohlsalat mit Trockentomatenstreifen, Oliven und Parmesanspäne, Gebäck € 7,80

Warme gebackene Bruschetta mit Feige, Rosmarin, Pistazie und feinem Saint Felicien Käse € 4,90

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kernen, steirischem Öl und Croutons € 4,40

Pasta, Vitales und Meer

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen € 9,60

Großer gemischter Blattsalat mit gebratenen frischen Champignons und Streifen vom arg. Angusrind € 10,20

Gebratenes Zanderfilet an Speck- Grünkohl mit körniger Senfsauce und gebackenen Kartoffel- Krapfen € 14,50

Forelle im Ganzen gebacken ohne die Mittelgräte, mit einer Speckstippe, Petersilienkartoffeln und herbstlichen Krautsalat mit Apfel, Haselnuss und Radieschen € 14,80

Waldpilzknödel in einem Ragout von Paprika, Pilzen und Kürbiswürfelchen dazu ein Wildkräutersalat mit Preiselbeer- Rosmarin- Dressing € 12,60

Hauptgerichte

Currywurst mit würzigem, warmen Ketchup und Curry überzogen sowie Pommes frites € 5,80

Flammkuchen gebacken mit dünnen Birnenspalten, Walnuss roten Zwiebelstreifen, Camembert-Käse und Rucola € 8,90

Flammkuchen mal würzig mit Grünkohl, Zwiebeln und Scheiben von der Rauch- Mettwurst mit Käse überbacken € 9,20

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Majoran- Bratkartoffeln, Gurkenfächer und Remouladensauce € 9,60

Galloway- Beefburger im softigen Brioche-Bun mit Tomaten, Salat, Gurken Rotweinzwiebeln, hausgemachter Burgersauce an würzig, gebackenen Kartoffel- Spalten und einer Rosmarin- Sour- Cream € 11,80

Jägerschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes Frites und kleinem gemischten Salat € 12,20

Schweinemedallions mit Camembert- Käse überbacken, an einer Preiselbeer- Sauce sowie Romanesco- Röschen mit Mandelblättern und Kartoffel- Kroketten € 15,20

Lindenhofpfännchen:

Kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutterrosette, Majoranbratkartoffeln und Marktgemüse unter holländischer Soßenhaube € 16,40

Pfeffersteak vom arg. Black- Angus Roastbeef mit bunter Cognac- Pfeffersauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischtem Salat € 19,80

Oldenburger Grünkohl mit hausgemachter Bregenwurst, Kasseler und Krakauer sowie Salzkartoffeln € 15,80

Grünkohl- Wok; Streifen vom arg. Angusrind, Cashewkerne, Wokgemüse sowie Grünkohl aus der Wokpfanne mit asiatischen Aromen, Basmatireis € 12,90
...auch als vegetarische Variante mit Räuchertofu € 11,20

Knusprige Gänsekeule in eigener Soße mit Apfel-Rotkohl und Klöße € 18,80

Ossobucco vom Nordsteimker Gallowayrind mit einer Gremolata, geschmortem Wurzelgemüse sowie Rosmarin- Kartoffelchen € 15,80

Geschmorte, zarte Ochsenbäckchen in eigener Sauce mit Petersilienwurzel- Kartoffel- Stampf und kleinen, grünem Salat € 16,20

..darf es vielleicht auch noch ein Dessert sein...?

Nougatknödel in süßen Butterbröseln geschwenkt, Puderhaube und einem Vanille- Birnenkompott € 5,80

Minidessert nach Angebot des Tages € 1,50

Alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer

Unser knuspriger Gänsebraten für zu Hause 65,00 €

*Eine ganze Gans gefüllt mit Apfelspalten und Maronen sowie separate Soße für 4 Personen
Beilagen dazu Petersilienkartoffeln, Kartoffel-Klöße, Apfel – Rotkohl
p. Person/ Beilage € 2,00 nur auf Vorbestellung möglich....!!!*

Der Außer- Haus Verkauf steht Ihnen zur Verfügung:

**von Montag bis Donnerstag 17:00 bis 21:00 Uhr und von
Freitag bis Sonntag 11:00 bis 14:30 Uhr, 17:00 bis 21:00 Uhr**

Gern liefern wir Ihnen das Essen auch nach Hause, für einen Aufpreis von € 5,00.

Vorbestellungen unter 05363 / 97573.

Bitte bleiben Sie gesund, bitte bleiben Sie uns treu...

