



Speisekarte ab dem 14.03.22

Vorspeisen & Suppen

- Mehrkorn- Crostinis mit einem zitronigen Frischkäse und Salat von Karotte und rote Zwiebel, Rucola* 5,70 €
- Linsen- Rohkost- Salat mit Mango- Dressing sowie gebackene Falafel- Kichererbsen- Bällchen* 6,20 €
- Couscous- Salat mit gehobeltem Fenchel, Blumenkohl- Pickels und gebratenen Garnelen* 7,80 €
- Rote Bete Cremesuppe mit einem Hauch Apfel, gerösteter Sesam, Croutons und Koriander sowie einem Kimchi (asiat. Salat vom Chinakohl)* 5,40 €
- Ochsenschwanz- Kraftbrühe mit feinen Gemüsewürfelchen und Kräuter- Flädle sowie separat, eine gebackenen Ochsenschwanz- Praline im Kräutermantel* 5,90 €

Vitales, Pasta & Meer

- Großer bunter, gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen* 9,60 €
als kleine Variante 6,60 €
- Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons und Streifen vom arg. Angusrind* 10,20 €
als kleine Variante 7,20 €
- Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen Minibrötchen, der Salat ist mit unserem Balsamico-Hausdressing mariniert und eine Knoblauchcreme ist seitlich am Salat*
- „Unsere Bowl im Pasta- Teller“; mariniertes Couscous- Salat, Blumenkohl- Pickels, asiat. Kimchi, Karottensalat und Avocadospalten auf knackigem Salatnest, Mango- Dressing sowie gebackene Falafel- Bällchen (Vegan)* 12,60 €
- Gnocchis mit Peperonata- Gemüse, kleinen Tomaten und gebratenen Garnelen, Rucola und gehobeltem Parmesan* 13,80 €
- Gegrilltes Lachs- Steak an sautierten grünen Spargel, Knoblauch- Dijon-Senf Sauce sowie Rosmarin- Kartoffelchen* 15,40 €
- Medaillons vom Kabeljaufilet auf einem Venusmuschel- Gemüse- Ragout und einem Stampf von Kartoffel & Knollensellerie* 15,80 €

Unsere Klassiker & Hauptgerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Majoran- Bratkartoffeln, Senf, Gewürzgurke und Remouladensauce 10,80 €

Hausgemachter Beefburger im Brioche-Bun mit Barbecue- und hausgemachter Burgersauce, Cheddar- Käse, eingelegte Gurken, Salat, Tomate und frittierte Zwiebelringe sowie gebackene Steak Frites mit gelben Paprika- Ketchup 11,80 €

Jägerschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons an Pommes frites sowie kleinem gemischten Salat 13,40 €

Oldenburger Grünkohl mit hausgemachter Bregenwurst, Kasseler und Krakauer sowie Salzkartoffeln „satt“ so viel Sie mögen... 15,80 €

Lindenhofpfännchen; kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute auf Majoranbratkartoffeln und Gartengemüse unter holländischer Sauce im Pfännchen serviert, Kräuterbuttergarnitur 16,90 €

Maishähnchenbrust „Supreme“ an Ofen- Sellerie, Thymianrisotto und einer Portwein-Schalotten- Jus 14,80 €

Frisches Fleisch vom Nordsteimker Gallowayrind eingetroffen;

Osso Bucco vom jungen Gallowayrind mit einer Gremolata, geschmortem Wurzelgemüse sowie gebratenen Polenta- Talern, kleiner Rucola- Salat 15,80 €

Hausgemachte, kleine Rouladen nach klassischer Art an Speckbohnen und Majoran-Bratkartoffeln 16,90 €

...vom argentinischem Angusrind

200 gr. Pfeffersteak vom Roastbeef mit bunter Pfeffer- Cognacsauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat 21,50 €

..darf es vielleicht noch etwas Süßes sein.....!?

Minidessert- Auswahl nach Angebot des Tages 1,80 €

Kokos- Milchreis mit karamellisierten Kokosplittern und einer Kugel hausgemachten Mango- Sorbet 5,20 €

..oder eine Kugel Eiscreme: Vanille, Schokolade, Double- Chocolate, Salted Caramel, Erdbeer, Straciatella

sowie veganes Schokoladen-Waldfrucht-Eis

je Kugel 1,20 €

.....alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer!!!

