

Außer Haus Speisekarte ab dem 10.12.2020

Bunter Wintergemüse- Salat von Karotte, Petersilienwurzel, Rotkraut sowie Apfel und gerösteten Walnüssen, Feldsalat sowie Scheiben von der geräucherten Entenbrust € 6,80

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

Gebackener Ziegenkäse auf einem Pumpernickel- Taler mit Cranberry- Chutney und einem Wildkräutersalat- Bouquet € 6,40

Steckrübensuppe „Indian Summer“ mit separatem Zwiebelchutney und geräucherten Entenbrust € 5,60

als vegetarische Variante mit geschwenkten Räuchertofu- Würfeln darin € 4,20

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

Frische Pasta Tagliarini in einer Morchelrahm- Walnuss- Sauce mit Karotten-Rädchen und Wirsingkohl- Flecken € 11,80

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

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

Gebratene Gänseleber mit geschwenkten Zwiebelstreifen und Apfelspalten an einem Kartoffel- Sellerie- Stampf € 10,80

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

Weibliches, französisches Entenbrustfilet an einer klassischen Orangensauce sowie einem Granatapfel- Rotkohl und Zapfen- Kroketten € 16,80

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

Weihnachtlicher Bratapfel- Flammkuchen mit gebrannten Mandeln € 7,80

Feine Zimtcreme auf einem Bratapfel- Kompott mit Amarettini- Keksen im Cup- Becher € 3,80

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 ab € 5,00.

Vorbestellungen unter 05363 / 97573.

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

