



Speisekarte ab dem 02.06.2021 „Spargel-Endspurt“

Vorspeisen & Suppe

- Bunter Spargel- Erdbeer- Salat; säuerlich-fruchtig mariniertes grüner und weißer Spargel mit Erdbeeren und gerösteten Sonnenblumenkerne auf einem Salatnest, Gebäck** € 7,80
zusätzlich mit 3 gebackenen Ziegenkäsetalern auf Röstbrot, separat verpackt € 9,90
Klassisches Bruschetta mit Tomate, Basilikum und grünem Spargel auf geröstetem Ciabattabrot mit Grana Padano überbacken € 6,60
Klassische Spargelcremesuppe mit eigener Einlage im TO GO – Cup Becher € 4,80

Pasta , Vitales & Meer

- Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen** € 9,60
Großer gemischter Blattsalat mit gebratenen frischen Champignons und Streifen vom arg. Angusrind € 10,20
beide Salate sind mit unserem Balsamico- Hausdressing, Aioli & Gebäck
Spargel- Risotto mit Trockentomaten, gehobeltem Hartkäse, gebratenen Lachswürfeln und Ruccola € 14,60
Frische Hartweizen Tagliarini- Pasta in Pesto- Rosso mit grünem Spargel, eingelegten Oliven, Trockentomaten, Grana Padano und Rucola sowie gebratene Garnelen € 14,20
Maischolle gebraten, jedoch ohne die Mittelgräte, nach „Finkenwerder Art“ mit ausgelassenen Speckstreifen und Zwiebeln an Bratkartoffeln, einem marinierten Gurkensalat und hausgemachte Remouladensauce € 15,80

Hauptgerichte

- 1 Pfund ungeschälter Spargel kalkuliert, zubereitet und darauf zerlassene Butter oder holländische Soße und gebutterte Kartoffeln** € 15,20
mit rohem und/ oder gekochten Schinken € 19,20
oder mit einem panierten Schweine – oder Putenbrustschnittel € 20,50
einem gebackenen Kalbsschnittel € 23,80
bzw. fein auch mit gebackenem Schollen- Doppelfilet € 22,90
oder gebratener Tranche vom norwegischen Lachsfilet € 22,80
Flammkuchen mit Bärlauch- Frischkäsecreme, roten Zwiebeln, grünen und weißen gehobelten Spargel und Rauchschinken sowie geraspelttem Appenzeller-Käse überbacken € 9,90
als vegetarische Variante zusätzlich mit Kirschtomaten, Frühlingslauch € 9,20

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Majoran- Bratkartoffeln, Gurkenfächer und Remouladensauce € 10,50

Gallowaybeef- Burger im Sesam-Bun mit hausgemachter Burgersauce, Tomate, Salat, Gurke und konfierten Zwiebeln, gebackene Kartoffel- Wedges sowie Sour- Cream € 11,50

Spargelragout; grüner und weißer Spargel sowie buntes Gemüse in einer Spargelrahmsauce sowie Petersilienkartoffeln, vegetarisch € 11,80

...zusätzlich mit kleinen herzhaften Mettklößchen € 11,80

Kochschinken- Spargel- Canellonis; grüner und weißer Spargel im Kochschinken eingerollt und überbacken mit einer herzhaften Käsecreme dazu Petersilienkartoffeln €16,20

Jägerschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes Frites und kleinem gemischten Salat € 12,90

Rindfleisch- Grünspargel- Wokpfanne im asiatischen Stil mit knackigem Gemüse, grünem Spargel und chinesischen Nudeln € 14,80

als vegane Variante mit Würfelchen vom Räuchertofu € 13,50

Lindenhofpfännchen:

Kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutterrosette, Majoranbratkartoffeln und Marktgemüse unter holländischer Soßenhaube € 16,90

Kalbsgeschnetzeltes in Rahm mit grünem Spargel und braunen Champignons an geschwenkten Butterspätzle, kleiner grüner Salat € 17,20

Pfeffersteak vom arg. Black- Angus Roastbeef mit bunter Cognac- Pfeffersauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischtem Salat € 20,50

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

Schoko- Duett; Ein Schoko- Soufflé- Törtchen an einer Nocke weißes Schokoladen- Spargelmousse und marinierten Basilikum-Erdbeeren € 5,40

Minidessert nach Angebot des Tages € 1,80

Alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer

Der Außer- Haus Verkauf steht Ihnen zur Verfügung:

von Montag bis Freitag 17:00 bis 20:30 Uhr

Zur „Entspannung“ für alle Home- Office und Home- Schooling-Geplagten

aber auch Firmen & Privat zusätzlich Donnerstag 11.30 bis 14 Uhr

Samstag sowie Sonntag 11:00 bis 14:00 Uhr & 17:00 bis 20:30 Uhr

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

Vorbestellungen unter 05363 / 97573.

