

Suppen und Vorspeisen

*Kartoffel-Lauchsuppe
mit Kräutercroutons und Schinken chips*

7,00 €

*Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit reichlich Einlage*

7,00 €

*Carpaccio vom argentinischen Weiderind
mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem
Parmesankäse*

12,50 €

*Gebratene Gänseleber
in Zwiebel - Pfeffer - Sherrysauce
mit hausgebackenem Brot*

12,50 €

*Gambas al ajillo
Riesengarnelen mit Paprika und Knoblauch,
in Olivenöl gegart*

14,50 €



Salate

Kleiner gemischter Salat

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

6,00 €

*Großer Salatteller der Saison,
wahlweise:*



in Balsamico gebratene Hähnchenbruststreifen



mit Honig und Pinienkernen gebackenes Ziegenkäse



mit scharf gebratenen Roastbeef streifen

16,50 €

kleine Portion 12,50 €

als Dressing stehen Ihnen zur Wahl:



Balsamico – Honig – Dressing



Joghurt – Zitronen – Dressing

alle Salate werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Fischgerichte

Gegrillter Lachsfilet vom Norwegischen Fjordlachs

*auf Estragon Sauce,
gebratenem mediterranem Gemüse und Tagliatelle*

28,50 €

kleine Portion 22,50 €

„Sylter Pannfisch“ verschiedene gebratene Fischfilets

mit Dijon Senf Sauce, Bratkartoffeln und Salat

26,50 €

*gebratener Zanderfilet auf Vermuth-Thymian Sauce, gebuttertem Gemüse
und Kartoffelpüree*

28,50 €

Pasta und Vegetarische Gerichte

Spaghetti aglio, olio e Peperoncini

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni

12,50 €

Penne Rigate Schinken-Sahne

Mit Kochschinken und Sahnesauce

14,50 €

Penne Rigate al Arrabbiata

Chillies, Zwiebeln, Knoblauch Tomatensugo

14,50 €

Spaghetti Rucola Pesto-geschmolzene Cherry Tomaten

14,50 €

Steinpilz Ravioli in Butter gebraten, Kräuterjus und Parmesan

16,50 €

Mediterrane Kartoffel- Gemüsepfanne

mit Zwiebeln, Olive, Tomaten, Rucola Pesto und Kartoffel-Käsekruste

14,50 €

Von heimischen Wäldern und Wiesen

| | | |
|--|-----------------------|---------|
| Saftig gebratene Schweineschnitzel | | 17,50 € |
| mit gebuttertem Mischgemüse und knusprigen Bratkartoffeln | <i>kleine Portion</i> | 13,00 € |
| Jägerschnitzel „Hubertus“ | | 19,50 € |
| mit Waldpilzsauce, gebuttertem Mischgemüse, dazu Kartoffelkroketten | <i>kleine Portion</i> | 14,00 € |
| Schweineschnitzel „Batamog“ | | 19,50 € |
| mit Sambal Sauce, gebuttertem Mischgemüse, dazu Kartoffelkroketten | <i>kleine Portion</i> | 14,00 € |
| Große Rindsroulade „Hotel zur Linde“ | | 24,50 € |
| mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln | | |
| Schweinefiletspitzen mit Champignons an bunter Pfeffersauce | | 22,50 € |
| mit gemischtem Pfannengemüse und frischen Bandnudeln | <i>kleine Portion</i> | 17,20 € |
| Gebratenes Hähnchenbrustfilet | | 17,50 € |
| mit tomatisierten Pfannengemüse und Bandnudeln | | |
| Geschmorte Ochsenbäckchen in Barolo Sauce , Apfelrotkraut und Kräuter-Stampfkartoffeln | | 26,50 € |
| Geschmorte Lammhaxe in Thymian Sauce ,Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln | | 26,50 € |
| „Calenberger Ratsherrenpfanne“ | | 24,50 € |
| 1 kleines Huftsteak und 2 Schweinefiletmedaillons mit Mischgemüse, Röstzwiebeln und Spiegelei, dazu reichen wir Bratkartoffeln | <i>kleine Portion</i> | 18,50 € |

Burger und Currywurst

| | | |
|--|--|---------|
| Pulled beef Burger | | |
| ca.180 g bestes Rindfleisch, Knoblauchmayo, Rucola, getrocknete Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln, BBQ Sauce mit Coleslaw und Pommes Frites | | 16,50 € |
| Pulled Turkey Burger | | |
| ca.180 g bestes Putenfleisch, Käse, Rucola Pesto(H,E), Salat, Tomaten, Gurken, Rote Zwiebeln mit Co- leslaw und Pommes Frites | | 16,50 € |
| Riesencurrywurst mit hausgemachtem Currysauce, Pommes frites und Salat | | 14,50 € |

Steaks vom Argentinischem Angusrind

Rumpsteak „Madagaskar“

an buntem Pfeffersauce, gemischtem Gemüse und Bratkartoffeln(A,H)

Rumpsteak „Linde“ vom Argentinischen Angusrind

*mit glasierten Pfefferzwiebeln und Champignons, dazu Speckbohnen
und knusprige Bratkartoffeln*

Rumpsteak „Batamog“ vom Argentinischen Angusrind

*mit einer feurigen Sambal Sauce und Kartoffelecken
serviert mit einem kleinen gemischten Salat*

| | | |
|------------------------|----------------|----------------|
| <i>jedes Rumpsteak</i> | <i>á 250 g</i> | <i>32,50 €</i> |
| | <i>á 180 g</i> | <i>26,50 €</i> |

Schweinefiletmedaillons vom Grill

auf bunter Pfeffersauce, Speckbohnen und Petersilienkartoffeln

| | |
|-----------------------|----------------|
| | <i>22,50 €</i> |
| <i>kleine Portion</i> | <i>17,50 €</i> |

Sehr geehrte Gäste,

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

Rare oder 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 oder rosa.***

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

Dessert

| | |
|--|---------------|
| <i>Hausgemachte Parfait Variation „Hotel zur Linde“ mit Früchten</i> | <i>7,50 €</i> |
| <i>„Raffaello Creme“ Weißes Schokoladenmousse mit Haselnussirup und Kokosflocken</i> | <i>7,50 €</i> |
| <i>„Hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone und Kahlua</i> | <i>7,50 €</i> |
| <i>Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis mit frischer Schlagsahne</i> | <i>6,50 €</i> |
| <i>Bourbon Vanilleeis mit dunkler zerlassener Schokolade</i> | <i>6,00 €</i> |

*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.*

*Unsere Speisen enthalten teilweise Allergene und Zusatzstoffe.
Eine Übersicht aller enthaltene Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in
unserer separaten Speisekarte.*