

Suppen und

Kartoffel-Lauchsuppe

mit Kräutercroutons und Schinken chips

7,00 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit reichlich Einlage

7,00 €

Vorspeisen

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 Ruccola Pesto-geschmolzene Cherry Tomaten

14,50 €

Steinpilz Ravioli in Butter gebraten, Kräuterjus und Parmesan

16,50 €

Mediterrane Kartoffel- Gemüsepfanne

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

14,50 €

Von heimischen Wäldern und Wiesen

Saftig gebratene Schweineschnitzel		17,50 €
mit gebuttertem Mischgemüse und knusprigen Bratkartoffeln	kleine Portion	13,00 €

Jägerschnitzel „Hubertus“		19,50 €
mit Waldpilzsauce, gebuttertem Mischgemüse, dazu Kartoffelkroketten	kleine Portion	14,00 €

Schweineschnitzel „Batamog“		19,50 €
mit Sambal Sauce, gebuttertem Mischgemüse, dazu Kartoffelkroketten	kleine Portion	14,00 €

Große Rindsroulade „Hotel zur Linde“		26,50 €
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln		

Schweinefiletspitzen mit Champignons an bunter Pfeffersauce		22,50 €
mit gemischtem Pfannengemüse und frischen Bandnudeln	kleine Portion	17,20 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet		18,50 €
mit tomatisierten Pfannengemüse und Bandnudeln		

Geschmorte Ochsenbäckchen in Barolo Sauce , Apfelrotkraut und Kräuter-Stampfkartoffeln		28,50 €
--	--	----------------

Geschmorte Lammhaxe in Thymian Sauce ,Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln		28,50 €
--	--	----------------

„Calenberger Ratsherrenpfanne“		24,50 €
1 kleines Huftsteak und 2 Schweinefiletmedaillons mit Mischgemüse, Röstzwiebeln und Spiegelei, dazu reichen wir Bratkartoffeln	kleine Portion	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>36,50 €</i>
	<i>á 180 g</i>	<i>28,50 €</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

Hausgemachte Parfait Variation
Hotel zur Linde“ mit Früchten

7,50 €

„Raffaello Creme“ Weißes Schokoladenmousse
mit Haselnussirup und Kokosflocken

7,50 €

„Hausgemachtes Tiramisu
mit Mascarpone und Kahlua

7,50 €

Gemischtes Eis
3 Kugeln Eis mit frischer Schlagsahne

6,50 €

Bourbon Vanilleeis
mit dunkler zerlassener Schokolade

6,00 €

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 enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in
unserer separaten Speisekarte.