

## *Suppen und Vorspeisen*

### *Kartoffel-Lauchsuppe*

*mit Kräutercroutons und Schinken chips (A,H,I)*

**6,00 €**

### *Niedersächsische Hochzeitssuppe*

*mit reichlich Einlage (A,H,I,2,3)*

**6,00 €**

### *Carpaccio vom argentinischen Weiderind*

*mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem  
Parmesankäse(H)*

**12,50 €**

### *Gebratene Gänseleber*

*in Zwiebel - Pfeffer - Sherrysauce  
mit hausgebackenem Brot(A)*

**12,50 €**

### *Gambas al ajillo*

*Riesengarnelen mit Paprika und Knoblauch,  
in Olivenöl gegart(D)*

**12,50 €**



## Salate

### *Kleiner gemischter Salat*

*feine Blattsalate der Saison mit Tomaten,  
Gurken und frischen Kräutern (H,I,J)*

6,00 €

### *Großer Salatteller der Saison, (H,I,J)*

*wahlweise mit:*



*in Balsamico gebratene Hähnchenbruststreifen*



*mit Honig und Pinienkernen gebackenes Ziegenkäse*



*Mit scharf gebratenen Roastbeef streifen*

14,50 €

*kleine Portion 10,50 €*

*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*

*mit gebratenem mediterranem Gemüse und Tagliatelle*

*(A,C,D,H,)*

**24,50 €**

*kleine Portion 19,50 €*

### *„Sylter Pannfisch“ verschiedene gebratene Fischfilets*

*mit Dijon Senf Sauce, Bratkartoffeln und Salat (A-Weizen, H)*

**24,50 €**

## Pasta und Vegetarische Gerichte

### *Spaghetti aglio, olio e Peperoncini*

**12,50 €**

*Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni(A,C)*

### *Penne Rigate (A,C)Schinken-Sahne*

**12,50 €**

*Mit Kochschinken(1,3,8,12) und Sahnesauce(H)*

### *Penne Rigate (A,C)al Arrabbiata*

**12,50 €**

*Chillies, Zwiebeln, Knoblauch Tomatensugo*

### *Spaghetti(A,C) Rucicola Pesto(H,E)-geschmolzene Cherry Tomaten*

**12,50 €**

### *Steinpilz Ravioli in Butter gebraten, Kräuterjus und Parmesan*

**15,50 €**

### *Mediterrane Kartoffel- Gemüsepfanne*

**12,50 €**

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

## Von heimischen Wäldern und Wiesen

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>Saftig gebratene Schweineschnitzel</b>   | 16,50 €                |
| mit gebuttertem Mischgemüse<br>und knusprigen Bratkartoffeln (A,C,H)  | kleine Portion 12,00 € |
| <b>Jägerschnitzel „Hubertus“</b>  | 17,50 €                |
| mit Waldpilzsauce, gebuttertem Mischgemüse,<br>dazu Kartoffelkroketten (2,3,A,C,H)  | kleine Portion 13,00 € |
| <b>Schweineschnitzel „Batamog“</b>  | 17,50 €                |
| mit Sambalsauce, gebuttertem Mischgemüse,<br>dazu Kartoffelkroketten (2,3,A,C,H)  | kleine Portion 13,00 € |
| <b>Große Rindsroulade „Hotel zur Linde“</b>   | 22,50 €                |
| mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (2,3)   |                        |
| <b>Schweinefiletspitzen mit Champignons an bunter Pfeffersauce</b>  | 19,50 €                |
| mit gemischtem Pfannengemüse<br>und frischen Bandnudeln(A,C,H)  | kleine Portion 15,20 € |
| <b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b>  | 15,50 €                |
| mit tomatisierten Pfannengemüse und Bandnudeln(A-Weizen, C, H)  |                        |
| <b>Geschmorte Ochsenbäckchen in Barolo Sauce , Apfelrotkraut und<br/>Kräuter-Stampfkartoffeln</b>   | 24,50 €                |
| <b>„Calenberger Ratsherrenpfanne“</b>   | 21,50 €                |
| 1 kleines Huftsteak und 2 Schweinefiletmedaillons<br>mit Mischgemüse, Röstzwiebeln und Spiegelei,<br>dazu reichen wir Bratkartoffeln(2,3,A,C,H)           | kleine Portion 16,50 € |
| <b><u>Burger und Currywurst</u></b>   |                        |
| <b>Pulled beef Burger</b>   |                        |
| ca.180 g bestes Rindfleisch, Knoblauchmayo (C), Rucola, getrocknete Tomaten, Gurken(4,), Röstzwiebeln,<br>BBQ Sauce(1,3,4) mit Coleslaw und Pommes Frites | 15,50 €                |
| <b>Pulled Turkey Burger</b>   |                        |
| ca.180 g bestes Putenfleisch, Käse(H), Rucola Pesto(H,E), Salat, Tomaten, Gurken(4), Rote Zwiebeln mit<br>Coleslaw und Pommes Frites                      | 15,50 €                |
| <b>Riesencurrywurst(1,3,8,12,)</b> mit hausgemachtem Currysauce(4), Pommes frites und Salat   | 13,50 €                |

## 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 ( 2,3,A,H)*

### *Rumpsteak „Batamog“ vom Argentinischen Angusrind*

*mit einer feurigen Sambal Sauce und Kartoffelecken serviert mit einem kleinen gemischten Salat(A,H,C)*

|                        |                |                |
|------------------------|----------------|----------------|
| <i>jedes Rumpsteak</i> | <i>á 250 g</i> | <i>28,50 €</i> |
|                        | <i>á 180 g</i> | <i>22,20 €</i> |

### *Argentinisches Huftsteak \* „Hotel zur Linde“*

*mit gebratenen Champignons, Kräuterbernaise und Pesto-Stampfkartoffeln  
250g 24,50 €*

### *Schweinefiletmedaillons vom Grill*

*auf buntem Pfeffersauce, Speckbohnen und Petersilienkartoffeln(A,H)*

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
|                       | <i>19,50 €</i> |
| <i>kleine Portion</i> | <i>15,50 €</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(3, A, C, F, G)*

7,50 €

*„Hausgemachtes Tiramisu  
mit Mascarpone und Kahlua(3, A, C, F, G)*

7,50 €

*Gemischtes Eis  
3 Kugeln Eis mit frischer Schlagsahne(3, A, C, F, G)*

6,50 €

*Bourbon Vanilleeis  
mit dunkler zerlassener Schokolade(3, A, C, F, G)*

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.*

*Allergene:*

*A = Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste)  
B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen,  
H = Milch, G = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam,  
W = Weichtiere*

*Zusatzstoffe:*

*1. mit Konservierungsstoff(en)  
2. mit Antioxidationsmittel  
3. mit Farbstoff*