

Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



Vorspeise

Thunfisch – mariniert / Carpaccio
Avocado / Koriander / Sesam
-siebzehn Euro-
*1-14

Kaninchen – Rücken / Gebackene Keule
Kohlrabi / Cous cous / Curry
-siebzehn Euro-
*1-14

Wildkräutersalat (vegan)
Orange / Pfifferlinge / Pinienkerne
-elf Euro-
*1-14



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



Suppe

Cremesuppe von der Erbse

Lammfilet / Rote Zwiebel

-elf Euro-

*1-14

Weißer Cremesuppe von der Tomate

Garnele / Concasse

-zehn Euro-

*1-14

Kraftbrühe vom Kalb

Fleischklöße / Gemüseperlen

-acht Euro-

*1-14



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

Zwischendurch

Schweinebauch / Mehlbeutel / Kirschen
-sechszehn Euro-
*1-14

Vegan

Risotto Bällchen / Beluga Linsen
Pfirsich / Chicorée
Zupfsalat
-zwanzig Euro-
*1-14

Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi
Pfifferlinge / Kirschtomaten / Basilikumpesto
Zupfsalat
-zwanzig Euro-
*1-14



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



Fleisch

Filet vom Schwein

Pommery Senf / Spitzkohl / Lila Kartoffeln

Zupfsalat

-fünfundzwanzig Euro-

*1-14

Kalbskarree

Thymian / Bete / Minikürbis / Kartoffelstampf

-fünfunddreißig Euro-

*1-14

Galloway Rind – Filet / Schulter

Portweinjus / Kräuterseitlinge / Sellerie / Schalotte

-vierunddreißig Euro-

*1-14



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

Fisch

Filet von der Dorade
Weißer Balsamico / Pfifferlinge / Zucchini
Gnocchi
-siebenundzwanzig Euro-
*1-14

Filet von der Regenbogenforelle
Safran / Gurke / Kartoffelstampf
Zupfsalat
-sechsendzwanzig Euro-
*1-14

Filet vom Heilbutt
Krustentiersauce / Beluga Linsen / Chicorée
-siebenundzwanzig Euro-
*1-14



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



Klassiker

Gebratene Nordseescholle
Bratkartoffeln / Gurkensalat

Natur -zwanzig Euro-
mit Speck -einundzwanzig Euro-
mit Tönninger Krabben -sechszwanzig Euro-
*1-14

Schnitzel vom Kalb
Bratkartoffeln / Preiselbeeren / Gurkensalat
-fünfundzwanzig Euro-
*1-14

Rosa Roastbeef
Remoulade / Bratkartoffeln / Zupfsalat
-zwanzig Euro-
*1-14



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

„Versuchungen sollte man nachgeben.

Wer weiß, ob Sie wiederkommen!“

Oscar Wilde

Dessert

Vanilleeis / Sahne

Heiße Himbeeren

-acht Euro-

*1-14

Zitronen – Basilikum Sorbet

Sekt „1887“

-sieben Euro-

*1-14

Aprikose / Zitronenthymian / Buttermilch

-elf Euro-

*1-14

Kokos Creme Brûlée / Ananas

-zehn Euro-

*1-14

Käseauswahl von der Hofkäserei Backensholz

Feigen - Senf - Sauce / Früchtebrot

-sechzehn Euro-

*1-14

