

# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....



*Unsere  
Menü - und  
Buffetvorschläge  
für Ihre Feier!*

*Stand: 01. Januar 2019*

# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“  
(Johann Wolfgang von Goethe)

## Menüvorschläge Suppe

*Dithmarscher Hochzeitssuppe  
mit Spargel, Karotten, Fleischklößchen  
und Grießnocken  
6,00 Euro*

*Weißer Cremesuppe von der Tomate  
Garnele / Tomatenconcasse  
8,00 Euro*

*Cremesuppe von der roten Paprika  
Lammfleischklößchen / Ricotta  
7,00 Euro*

*Cremesuppe von Apfel und Sellerie  
Lachswürfel  
7,00 Euro*

# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

## Menüvorschläge Vorspeise

*Maritimer Fischteller:*

*Garnele*

*Hausgebeizter Lachs*

*Geräucherter Aal*

*14,00 Euro*

*Cantaloupemelone / Parmaschinken*

*Rucola / Parmesan*

*12,00 Euro*

*„Vitello tonato“*

*Rosa Kalbstafelspitz / Thunfischsauce*

*Kapernäpfel / Zupfsalat*

*12,00 Euro*

*Bunte Blattsalate / Schalottenvinaigrette*

*Wachtelei / Vitale Kerne*

*8,00 Euro*



# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

## Menüvorschläge Hauptgang

*Braten vom Weiderind mit Rotweinsauce*

*18,00 Euro*

*Braten vom Weiderind und Schwein mit Rotweinsauce*

*16,00 Euro*

*Rinderrouladen mit Rotweinsauce*

*18,00 Euro*

*Braten vom Weiderind und Medaillons vom Schwein  
mit Pfeffersauce und Champignons*

*21,00 Euro*

*Medaillons vom Schwein mit Pfeffersauce und Champignons*

*25,00 Euro*

*Filet vom Weiderind im Ganzen gebraten mit Pfeffersauce und Champignons*

*36,00 Euro*

*Filet vom Weiderind im Ganzen gebraten und Medaillons vom Schwein  
mit Pfeffersauce und Champignons*

*30,00 Euro*

*Filet vom Weiderind im Ganzen gebraten, Medaillons vom Schwein  
und Maispoulardenbrust mit Pfeffersauce und Champignons*

*27,00 Euro*

*Rosa Lammsteakhüfte und Medaillons vom Schwein  
mit Pfeffersauce und Champignons*

*27,00 Euro*

*Dazu servieren wir Ihnen 3 Sorten Gemüse nach Wahl,  
Petersilienkartoffeln und Kroketten*

# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

## Ihre Gemüseauswahl

*Apfelrotkohl*

*Prinzessbohnen*

*Prinzessbohnen im Speckmantel*

*Erbsen und Karotten*

*Blumenkohl*

*Brokkoli*

*Kohlrabi*

*Butterkarotten*

*Saisongemüse von April bis Juni:*

*Stangenspargel (mit Aufpreis)*

*Leipziger Allerlei*

*Saisongemüse von Oktober bis Januar:*

*Rosenkohl*

*Steckrüben*

*Schwarzwurzeln*

„Mich deucht, das Größt' bei einem Fest ist's,  
wenn man sich's wohl schmecken lässt.“

(Johann Wolfgang von Goethe)

# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

## Menüvorschläge Dessert

*Saisonale Dessertvariation*  
8,00 Euro

*Vanilleeis / Heiße Kirschen*  
*Schlagsahne*  
6,00 Euro

*„Omas“ Zitronencreme*  
4,00 Euro

*Apfelgrütze*  
*Hausgemachtes Walnusseis*  
*Rosinen / Vanillesauerrahm*  
7,00 Euro



# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

## Menü „Klassik“

*Hochzeitssuppe*

\*\*\*

*Braten vom Weiderind und Landrasseschwein*

*Rotweinsauce*

*3 Sorten Gemüse nach Wahl*

*Petersilienkartoffeln und Kroketten*

\*\*\*

*„Oma´s“ Zitronencreme mit Schlagsahne*

26,00 Euro

## Hochzeitsmenü

*Carpaccio vom Rind*

*Rucola / Parmesan*

*Pinienkerne*

\*\*\*

*Cremesuppe von Gartenkräutern*

*Lachsnocken*

\*\*\*

*Filet vom Kalb im Ganzen gebraten und Perlhuhnbrust*

*Kräuterjus, Champignons*

*3 Sorten Gemüse nach Wahl*

*Kartoffelgratin und Kroketten*

\*\*\*

*Variation von der Callebaut Schokolade*

55,00 Euro

# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

## Ihre Notizen





# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

## Frühstückbüffet

-ab 15 Personen-

18,00 Euro

*Kaffee, Tee, Saft*

\*\*\*

*Marmelade, Honig*

*Müsli, Obst*

*Quark, Fruchtjoghurt*

*Brotauswahl, Brötchen & Butter*

\*\*\*

*Gefüllte Eier, Schinkenauswahl*

*Holsteiner Mettwurst, Bierschinken*

*Zwiebelmett, Matjessalat*

*Geräucherter Lachs und Forelle*

*Käseauswahl, Rosa Roastbeef*

*Remouladensauce*

*Tomate - Büffelmozzarella*

\*\*\*

*Rührei, Speck*

*Nürnberger Bratwürste*



# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

## Brunchbüffet

-ab 20 Personen-

23,00 Euro

Kaffee, Tee, Saft

\*\*\*

Marmelade, Honig

Müsli, Obst

Quark, Fruchtjoghurt

Brotauswahl, Brötchen & Butter

\*\*\*

Schinkenauswahl

Zwiebelmett

Rosa Roastbeef

Remouladensauce

Sauerfleisch

Geräucherter Lachs und Forelle

Tönninger Matjesfilet

Käseauswahl

Tomate - Büffelmozzarella

Karottensalat

Gefüllte Eier

\*\*\*

Rührei

Speck

Kräuterbraten auf Sauerkraut

Hähnchenkeulen

Kleine Frikadellen

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

## Büffet Norddeutschland

-ab 25 Personen-

37,00 Euro

*Cremesuppe von der Dithmarscher Kartoffel  
Schinkenstreifen / Schnittlauchsauerrahm*

\*\*\*

*Roastbeef mit Remouladensauce*

*Sauerfleisch*

*Geflügelsalat*

*Gefüllte Eier*

*Landrauchschinken*

*Geräucherte Forelle, Makrele und Lachs*

*Matjes nach Hausfrauenart*

*Brotauswahl & Butter*

\*\*\*

*Karottensalat*

*Krautsalat*

*Porreesalat*

\*\*\*

*Rinderrouladen*

*Schweinefilet mit Champignons und Perlzwiebeln*

*Lachsfilet mit Rahmsauerkraut*

*Schnittlauchsauce*

*Butterkarotten und Blumenkohl*

*Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln*

\*\*\*

*Quarkcreme mit Apfelragout*

*Weißes Schokoladenmousse mit Rote Grütze Gelee*

*Buttermilchparfait*

*Heiße Stachelbeeren*

*Kirschen auf Eierlikörcreme*

# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

## Mediterranes Büffet

-ab 25 Personen-

41,00 Euro

*Cremesuppe von der roten Paprika  
Lammfleischklößchen / Ricotta*

\*\*\*

*Vitello tonato*

*Mediterraner Nudelsalat*

*Parmaschinken mit Melone*

*Cous cous*

*Mediterran gebeizter Lachs*

*Marinierter Ziegenkäse - Orange/Honig/Rosmarin*

*Anti Pasti von Paprika, Aubergine und Zucchini*

*Tomate Büffelmozzarella*

*Gefüllte Champignons und Tomaten*

*Rucola mit Parmesan und Kirschtomaten*

*Brotauswahl, Butter & Sauce Aioli*

\*\*\*

*Saltimbocca vom Kalb mit Ratatouille*

*Marinierte Lammsteakhälfte mit buntem Pilzgemüse*

*Gebratener Wolfsbarsch auf Fenchel Orangen Gemüse*

*Pute Piccata, Thymianjus*

*Rosmarinkartoffeln*

*Garnelen-Gnocchipfanne*

\*\*\*

*Tiramisu*

*Panna Cotta mit Mango*

*Mandelcreme*

*Creme Brulee*

*Pistazienparfait*

# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

## Gourmet Büffet

-ab 30 Personen-

47,00 Euro

*Cremesuppe vom Knollensellerie*

*Lachs / Petersilienöl*

\*\*\*

*Entenbrust aus dem Rauch mit roten Zwiebeln*

*Seranoschinken mit Cantaloupemelone*

*Rosa Kalbstafelspitz mit Pilzremoulade*

*Hausgebeizter Lachs*

*Geräucherter Aal, Tönninger Krabben*

*Honig-Senf-Dillsauce*

*Mousse von der Räucherforelle auf Pumpernickel*

*Käse von der Käserei Backensholz*

*Brotauswahl, Butter & Schnittlauchquark*

\*\*\*

*Zupfsalat*

*Tomaten-Avokadosalat*

*Anti Pasti von Paprika und Champignons*

\*\*\*

*Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Pfeffersauce*

*Kalbsrücken unter der Kräuterkruste*

*Perlhuhnbrust mit buntem Pilzgemüse*

*Filet vom Kabeljau auf Schmorgurken*

*Bohnen im Speckmantel und Mandel-Brokkoli*

*Herzogenkartoffeln und Kräutergnocchi*

\*\*\*

*Weißes Mousse von der Callebaut Schokolade*

*mit Passionsfruchtgelee*

*Brombeerparfait, Nougatmousse*

*Kokoscreme mit Ananas*

*Schokoladenbrunnen mit Früchten*

# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

## Unsere Zahlungsbedingungen für Veranstaltungen:

- Kinder von 0 – 3 Jahren essen kostenlos den Hauptgang
- Kinder von 4 – 11 Jahren zahlen den halben Menü- oder Büffetpreis
- Kinder ab 12 Jahren zahlen den vollen Menü- oder Büffetpreis.
- Mindestabrechnungsgrundlage für das Menü / Büffet ist die
- 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn angegebene Personenzahl.
- Für Ihre Feier stellen wir Ihnen Blumenschmuck, Dekoration, Kerzen und Menükarten kostenfrei zur Verfügung.
- Für Büffets gilt die jeweils angegebene Mindestpersonenzahl, ansonsten behalten wir uns einen Mindermengenaufschlag vor.
- Mit Einführung neuer Menü- und Büffetvorschläge verfallen alle Preise dieser Liste.

*Lindenhof 1887  
Jasmin und Tjark-Peter Maaß  
Friedrichstraße 39  
25774 Lunden  
Tel: 04882/407  
Email: [info@lindenhof1887.de](mailto:info@lindenhof1887.de)  
[www.lindenhof1887.de](http://www.lindenhof1887.de)*

