

Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



Vorspeise

Kalbstafelspitz
Gelbe Bete / Avokado / Quinoa
-zwanzig-

Feldsalat
Ziegenkamembert / Pekannüsse / Grapefruit
-achtzehn Euro-

Zwischengang

Jakobsmuschel
Schnittlauchkartoffelstampf / Vanille
-zweiundzwanzig Euro-

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



Suppe

Cremesuppe von Sellerie und Holsteiner Cox
Enten Wan Tan / Schnittlauchöl
-zwölf Euro-

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis / Ingwer
Kerne / Öl
-neun Euro-
mit Jakobsmuschel
-dreizehn Euro-

Kraftbrühe vom Wild
Wurzelgemüse / Wildnocken
-dreizehn Euro-

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



Fleisch

Barbarie Entenbrust
Blumenkohl / Zwetschge / Chicorée / Knödel
-siebenunddreißig Euro-

Rücken von Durocschwein
Portwein / Kürbis / Perlzwiebeln
Waldpilzkartoffelstrudel
-dreiunddreißig Euro-

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

Fisch

Filet vom Heilbutt
Vanille / Perlgraupen / Rote Bete / Staudensellerie
-dreiundvierzig Euro-

Filet von der Goldforelle
Beluga Linsen / Pastinake / Champignons
Zupfsalat
-siebenunddreißig Euro-

Vegetarisch

Perlgraupen / Backensholzer Bauertaler
Rote Bete / Staudensellerie
Zupfsalat
-siebenundzwanzig Euro-

Vegan

Waldpilzkartoffelstrudel
Beluga Linsen / Kürbis / Zupfsalat
-sechszwanzig Euro-

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



Klassiker

Gebratene Nordseescholle
Bratkartoffeln / Gurkensalat

Natur	-fünfundzwanzig Euro-
mit Speck	-siebenundzwanzig Euro-
mit Tönninger Krabben	-dreiunddreißig Euro-

Schnitzel vom Kalb
Bratkartoffeln / Preiselbeeren / Gurkensalat
-neunundzwanzig Euro-

Rosa Roastbeef
Remoulade / Bratkartoffeln / Zupfsalat
-sechszwanzig Euro-

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

„Versuchungen sollte man nachgeben.

Wer weiß, ob Sie wiederkommen!“

Oscar Wilde

Dessert

Kastberg Gourmet Vanilleeis / Sahne
Heiße Zwetschgen
-zehn Euro-

Callebaut Gold Schokolade
Birne / Haselnuss / Ingwer
-zwölf Euro-

Crème brûlée
Buttermilch / Quitte
-dreizehn Euro-

Vanilleparfait
Baiser / Kürbiskerne / Öl
-zwölf Euro-

Käseauswahl von der Hofkäserei Backensholz
Feigensenf / Hausgemachtes Chutney / Walnussbrot
-siebzehn Euro-

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.

