

Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

Vorspeise

Kalbstafelspitz
Gelbe Bete / Avokado / Quinoa
-zwanzig-

Feldsalat
Ziegenkamembert / Pekannüsse / Grapefruit
-achtzehn Euro-

Suppe

Cremesuppe von Brunnenkresse
Hummerravioli / Sauerrahm
-fünfzehn Euro-

Cremesuppe von weißen Zwiebeln
Wachtelbrust / Shiitake
-dreizehn Euro-

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



Fleisch

Schulter vom Pellwormer Wagyu
Wurzelgemüse / Shiitake / Rote Perlzwiebeln
Blauer Schwede
-fünfunddreißig Euro-

Steaks aus der Rehkeule
Romanesco / Navette / Haselnuss
Brombeere / Schupfnudeln
-siebenunddreißig Euro-

Brust vom Perlhuhn
Fregola Sarda / Aubergine / Artischocke
Zupfsalat
-siebenunddreißig Euro-

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

Fisch

Filet vom Winterkabeljau „Skrei“
Dijon Senf / Spinat / Gestreifte Bete / Kartoffeln
-achtunddreißig Euro-

Filet vom Wolfsbarsch
Krustentierschaum / Fregola Sarda / Aubergine
Artischocke / Zupfsalat
-achtunddreißig Euro-

Regenbogenforelle „Müllerin“
Mandeln / Butter / Kartoffeln / Gurkensalat
-dreiunddreißig Euro-

Vegetarisch

Fregola Sarda / Backensholzer „Michel“
Aubergine / Artischocke / Shitake
Zupfsalat
-achtundzwanzig Euro-

Vegan

Süßkartoffel - Gemüsecurry
Cashewkerne / Basmatireisbällchen
Zupfsalat
-siebenundzwanzig 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-

Tönninger Matjes
Hausfrauensauce / Bratkartoffeln
-dreiundzwanzig 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 Kirschen
-zehn Euro-

Apfel „Deichperle“
Grieß / Mohn
-vierzehn Euro-

Armer Ritter
Valrhona Guanaja 70% / Kumquats / Limone
-fünfzehn Euro-

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

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.

