

Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



Vorspeise

Gelbschwanzmakrele
Passionsfrucht / Sauerrahm / Fenchel
-zweiundzwanzig-

Barbarie Entenbrust / Rauch
Roter Chicorée / Feige / Petersilienwurzel
-zweiundzwanzig-

Winterliche Blattsalate (vegan)
Walnüsse / Rote Bete / Cranberrys
-fünfzehn Euro-

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

Suppe

Cremesuppe von der Küstenknolle
Tönninger Krabben / Dill
-vierzehn Euro-

Cremesuppe von der Karotte / Curry (vegan)
Cous Cous / Erdnüsse
-zwölf Euro-

Kraftbrühe vom Wild
Hirschnocken / Gemüse / Buchenpilze
-dreizehn Euro-

Zwischengang

Landeier / Küstenknolle
Kaviar / Deichkäse Gold
-vierundzwanzig Euro-

Lachsforelle
Krustentierschaum / Perlgraupen / Fenchel
-vierundzwanzig Euro-

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

Fleisch

Rinderschulter
Cranberry / Pastinake / Buchenpilze
Dauphine Kartoffeln
-siebenunddreißig Euro-

Rücken vom Kalb / Strindberg
Weißer Pfeffer / Kohlrabi
Shiitake / Spätzle
-zweiundvierzig Euro-

Fisch

Filet vom Winterkabeljau
Vanille / Spitzkohl / Gelbe Bete
Zupfsalat
-achtunddreißig Euro-

Filet vom Wolfsbarsch
Parmesan / Venere Risotto
Grüner Spargel / Shiitake
-vierzig
Euro-

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



Vegetarisch

Schnitzel vom Kohlrabi
Weißer Pfeffer / Pastinake
Dauphine Kartoffeln / Zupfsalat
-neunundzwanzig Euro-

Vegan

Venere Risotto
Grüner Spargel / Chicorée
Pilze / Zupfsalat
-siebenundzwanzig Euro-

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.



Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



Klassiker

Gebratene Nordseescholle
Bratkartoffeln / Gurkensalat

Natur	-siebenundzwanzig Euro-
mit Speck	-neunundzwanzig Euro-
mit Tönninger Krabben	-fünfunddreißig Euro-

Tönninger Matjes
Hausfrauensauce / Bratkartoffeln
-dreiundzwanzig Euro-

Schnitzel vom Holsteiner Kalb
Bratkartoffeln / Preiselbeeren / Gurkensalat
-dreißig Euro-

Rosa Roastbeef vom Husumer Rind
Remoulade / Bratkartoffeln / Zupfsalat
-achtundzwanzig 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 Beerenfrüchte

-zehn Euro-

Crème brûlée

Cassis / Pistazie

-vierzehn Euro-

Valrhona Equatoriale Nore 55%

Orange / Sesam / Meerzalg

-fünfzehn Euro-

Käseauswahl von der Hofkäserei Backensholz

Feigensenf / Hausgemachtes Chutney / Walnussbrot

-siebzehn Euro-

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.

