

# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



## Vorspeise

Garnele / Engelshaar  
Papaya / Hirse / Ras El Hanout  
-zwanzig-

Rote Bete  
Spinat / Trüffel / Apfel  
-neunzehn-

Bunte Blattsalate (vegan)  
Kerne / Nüsse / Wintergemüse / Kumquat  
-sechzehn Euro-



# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



## Suppe

Cremesuppe von der Steckrübe  
Kaninchen / Rote Zwiebel  
-zwölf Euro-

Kraftbrühe von Pilzen  
Wan Tan / Wurzelgemüse  
-zwölf Euro-

## Zwischengang

Lande  
Spinat / Kartoffel / Trüffel  
-zweiundzwanzig Euro-



# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

## Fleisch

Rosa Barbarie Entenbrust  
Schokolade / Perlzwiebeln / Schwarzwurzel  
Pflaume / Schupfnudeln  
-fünfunddreißig Euro-  
\*1-14

US - Rinderbrust „Sous vide“  
Meerrettich / Karotte / Kartoffeln / Lauch  
-dreißig Euro-  
\*1-14

## Vegetarisch

Perlgraupen / Backensholzer Deichkäse  
rote Bete / Lauch / Zupfsalat  
-siebenundzwanzig Euro-  
\*1-14

## Vegan

Aubergine / Zucchini / Kräuterseitlinge  
Salsa / Zupfsalat  
-sechszwanzig Euro-  
\*1-14



# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



## Fisch

Filet vom Winterkabeljau  
Rote Bete / Flower Sprouts  
Maracuja / Perlgraupen  
-sechsenddreißig Euro-  
\*1-14

Filet von der Meerbarbe / Garnele  
Aubergine / Zucchini / Kartoffel  
-sechsenddreißig Euro-  
\*1-14

Nordseeseezunge  
Kartoffeln / Butter / Gurkensalat  
-sechsendvierzig Euro-  
\*1-14



# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT



## Klassiker

Gebratene Nordseescholle  
Bratkartoffeln / Gurkensalat

Natur -fünfundzwanzig Euro-  
mit Speck -siebenundzwanzig Euro-  
mit Tönninger Krabben -dreiunddreißig Euro-  
\*1-14

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

Rosa Roastbeef  
Remoulade / Bratkartoffeln / Zupfsalat  
-sechsendzwanzig Euro-  
\*1-14



# Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

.....

„Versuchungen sollte man nachgeben.  
Wer weiß, ob Sie wiederkommen!“

Oscar Wilde

## Dessert

Kastberg Gourmet Vanilleeis / Sahne  
Heiße Kirschen  
-neun Euro-  
\*1-14

Nougat / Pflaume / Marzipan  
-elf Euro-

Crème brûlée  
Tonkabohne / Birne / Walnuss  
-zwölf Euro-

Mandarinen – Ingwer Sorbet - Sekt „1887“  
-sieben Euro-  
\*1-14

Käseauswahl von der Hofkäserei Backensholz  
Feigen - Senf - Sauce / Walnussbrot  
-sechzehn Euro-

