

## *Suppen und Vorspeisen*

*Kartoffel-Lauchsuppe*  
*mit Kräutercroutons und Schinken chips*  
7,00 €

*Niedersächsische Hochzeitssuppe*  
*mit reichlich Einlage*  
7,00 €

*Carpaccio vom argentinischen Weiderind*  
*mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem*  
*Parmesankäse*  
12,50 €

*Gebratene Gänseleber*  
*in Zwiebel - Pfeffer - Sherrysauce*  
*mit hausgebackenem Brot*  
12,50 €

*Gambas al ajillo*  
*Riesengarnelen mit Paprika und Knoblauch,*  
*in Olivenöl gegart*  
14,50 €



## Salate

### *Kleiner gemischter Salat*

*feine Blattsalate der Saison mit Tomaten,  
Gurken und frischen Kräutern*

6,00 €

*Großer Salatteller der Saison,  
wahlweise:*



*in Balsamico gebratene Hähnchenbruststreifen*



*mit Honig und Pinienkernen gebackenes Ziegenkäse*



*mit scharf gebratenen Roastbeef streifen*

16,50 €

*kleine Portion 12,50 €*

*als Dressing stehen Ihnen zur Wahl:*



*Balsamico – Honig – Dressing*



*Joghurt – Zitronen – Dressing*

*alle Salate werden mit hausgemachtem Brot serviert.*

## Fischgerichte

### **Gegrillter Lachsfilet vom Norwegischen Fjordlachs**

auf Estragon Sauce

mit gebratenem mediterranem Gemüse und Tagliatelle

28,50 €

kleine Portion 22,50 €

### **„Sylter Pannfisch“ verschiedene gebratene Fischfilets**

mit Dijon Senf Sauce, Bratkartoffeln und Salat

26,50 €

gebratener Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln

28,50 €

## Pasta und Vegetarische Gerichte

### **Spaghetti aglio, olio e Peperoncini**

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni

12,50 €

### **Penne Rigate Schinken-Sahne**

Mit Kochschinken und Sahnesauce

14,50 €

### **Penne Rigate al Arrabbiata**

Chillies, Zwiebeln, Knoblauch Tomatensugo

14,50 €

### **Spaghetti Rucola Pesto-geschmolzene Cherry Tomaten**

14,50 €

### **Steinpilz Ravioli in Butter gebraten, Kräuterrjus und Parmesan**

16,50 €

### **Mediterrane Kartoffel- Gemüsepfanne**

mit Zwiebeln, Olive, Tomaten, Rucola Pesto und Kartoffel-Käsekruste

14,50 €

## Von heimischen Wäldern und Wiesen

<b>Saftig gebratene Schweineschnitzel</b>	17,50 €
mit gebuttertem Mischgemüse und knusprigen Bratkartoffeln	kleine Portion 13,00 €
<b>Jägerschnitzel „Hubertus“</b>	19,50 €
mit Waldpilzsauce, gebuttertem Mischgemüse, dazu Kartoffelkroketten	kleine Portion 14,00 €
<b>Schweineschnitzel „Batamog“</b>	19,50 €
mit Sambal Sauce, gebuttertem Mischgemüse, dazu Kartoffelkroketten	kleine Portion 14,00 €
<b>Große Rindsroulade „Hotel zur Linde“</b>	23,50 €
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	
<b>Schweinefiletspitzen mit Champignons an bunter Pfeffersauce</b>	22,50 €
mit gemischtem Pfannengemüse und frischen Bandnudeln	kleine Portion 17,20 €
<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b>	16,50 €
mit tomatisierten Pfannengemüse und Bandnudeln	
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen in Barolo Sauce , Apfelrotkraut und Kräuter-Stampfkartoffeln</b>	26,50 €
<b>Geschmorte Lammhaxe in Thymian Sauce ,Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</b>	26,50 €
<b>„Calenberger Ratsherrenpfanne“</b>	23,50 €
1 kleines Huftsteak und 2 Schweinefiletmedaillons mit Mischgemüse, Röstzwiebeln und Spiegelei, dazu reichen wir Bratkartoffeln	kleine Portion 18,00 €

### Burger und Currywurst

#### **Pulled beef Burger**

ca.180 g bestes Rindfleisch, Knoblauchmayo, Rucola, getrocknete Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln, BBQ  
Sauce mit Coleslaw und Pommes Frites

16,50 €

#### **Pulled Turkey Burger**

ca.180 g bestes Putenfleisch, Käse, Rucola Pesto(H,E), Salat, Tomaten, Gurken, Rote Zwiebeln mit Co-  
leslaw und Pommes Frites

16,50 €

**Riesencurrywurst** mit hausgemachtem Currysauce, Pommes frites und Salat

14,50 €

## Steaks vom Argentinischem Angusrind

### *Rumpsteak „Madagaskar“*

*an buntem Pfeffersauce, gemischtem Gemüse und Bratkartoffeln(A,H)*

### *Rumpsteak „Linde“ vom Argentinischen Angusrind*

*mit glasierten Pfefferzwiebeln und Champignons, dazu Speckbohnen  
und knusprige Bratkartoffeln*

### *Rumpsteak „Batamog“ vom Argentinischen Angusrind*

*mit einer feurigen Sambal Sauce und Kartoffelecken  
serviert mit einem kleinen gemischten Salat*

<i>jedes Rumpsteak</i>	<i>á 250 g</i>	<i>32,50 €</i>
	<i>á 180 g</i>	<i>26,50 €</i>

### *Schweinefiletmedaillons vom Grill*

*auf Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln*

	<i>22,50 €</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>17,50 €</i>

*Sehr geehrte Gäste,*

*bitte geben Sie bei der Bestellung der Rumpsteaks die Garstufe mit an:*

***Rare oder englisch.*** *Unter der braunen Kruste des Steaks umschließt ein rosa Mantel den noch rohen und blutigen Kern.*

*Das Steak hat eine braune Kruste und ist im Zentrum rosa. Man bezeichnet das Rindfleisch in dieser Zubereitungsart mit **medium oder rosa.***

*Ein ganz durchgebratenes Steak heißt in der Sprache der Genießer **durch oder well done.***

## Dessert

<i>Hausgemachte Parfait Variation „Hotel zur Linde“ mit Früchten</i>	<i>7,50 €</i>
<i>„Raffaello Creme“ Weißes Schokoladenmousse mit Haselnussirup und Kokosflocken</i>	<i>7,50 €</i>
<i>„Hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone und Kahlua</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis mit frischer Schlagsahne</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Bourbon Vanilleeis mit dunkler zerlassener Schokolade</i>	<i>6,00 €</i>

*Sehr geehrte Gäste,  
wir bereiten alle Speisen sofort nach Ihrer Bestellung frisch zu.  
Für unsere saisonale Küche verwenden wir überwiegend Produkte  
aus regionalem und biologischem Anbau.*

*Unsere Speisen enthalten teilweise Allergene und Zusatzstoffe.  
Eine Übersicht aller enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in  
unserer separaten Speisekarte.*