
SUPPEN

Westfälische Hochzeitssuppe Würzige Rinderkraftbrühe mit Einlage	€	4,60
Tomatencrèmesuppe (vegetarisch) Parmesanchip	€	5,50

VORSPEISEN

Lachs-Blätterteigtaschen Blätterteigtaschen gefüllt mit einer Lachs-Frischkäse-Crème Senf-Dill-Dip	€	9,90
Champignon-Bruschetta (vegetarisch) Champignons mit Knoblauch und Kräutern geröstetes Ciabatta Parmesan	€	7,90
Kleine selbstgemachte Brötchen (vegetarisch) Aioli Mango-Curry-Dip	€	5,90

HAUPTGERICHTE

Lindenhof-Pfanne Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet Pfefferrahmsauce frische Pfifferlinge mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten gemischter Salatteller	€	26,90
Rumpsteak „Strindberg“ mit Zwiebel-Senf-Mus und Sauce Béarnaise gratiniert Speckbohnen Bratkartoffeln	€	24,90
Schweinefiletspieß Schweinemedallions, Speck, Paprika und Zwiebeln am Spieß gebraten Tomatensalsa Grillgemüse Kartoffelwedges	€	20,90
Gebratene Nordsee-Scholle „Finkenwerder Art“ Speckstreifen zerlassene Butter Petersilienkartoffeln gemischter Salatteller	€	20,90
Cordon bleu vom Schwein „klassisch“ mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel Sauce Béarnaise Möhrengemüse Kartoffelrösti	€	16,90
Matjes „nach Hausfrauen Art“ Matjesfilet Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln Bratkartoffeln	€	15,90

Paprikaschnitzel	€	15,90
Paniertes Schweineschnitzel Paprikarahmsauce Pommes frites gemischter Salatteller		
Holzfäller Schnitzel	€	15,90
Paniertes Schweineschnitzel gebratene Champignons, Speckstreifen und Zwiebeln Bratkartoffeln gemischter Salatteller		
Pilz-Nudel-Pfanne (vegan)	€	15,90
Linguine frische Pfifferlinge frische Champignons Kirschtomaten Kräuter-Rahmsauce gemischter Salatteller		
Chicken-Burger	€	14,90
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel Tomaten Zwiebeln Salat Gouda Mango-Curry-Sauce Sesam-Brötchen Süßkartoffelpommes		
Lindenhof-Burger	€	14,90
Saftiges Rindfleisch-Patty Tomaten Gurken Zwiebeln Bacon Salat Cheddar Burgersauce Brioche-Brötchen Pommes frites		
Gemüseschnitzel (vegetarisch)	€	12,90
Sauce Béarnaise Kartoffelrösti große Salatbeilage		

FÜR DEN KLEINEN APPETIT

Rinderfiletstreifen „nach Art des Hauses“	€	17,90
Schmorzwiebeln grüne Pfefferkörner Sauce Béarnaise Herzoginkartoffeln gemischter Salatteller		
Pfifferling-Rösti (vegetarisch)	€	12,90
Berner Rösti mit frischen Pfifferlingen, Rahmsauce und Käse überbacken gemischter Salatteller		

DESSERT

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern	€	6,90
Vanillerahmeis heiße Kirschen Sahne		
Crème Brûlée	€	5,90
eine Kugel Erdbeersorbet		
Bayerische Crème	€	4,40
mit Himbeersauce		

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter. Zugleich steht Ihnen auch eine schriftliche Auflistung zur Verfügung.