

Lindas Speisekarte

Unsere Suppen (im Weckglas serviert)

Linda's Hochzeitssuppe mit Mettbällchen, Hühnerfleisch, Spargel und Eierstich und Baguette <small>a,a1,c,g,l</small>	7,00 €
Hummercreme-Suppe mit gegrillter Garnele und Baguette <small>a,a1,b,d,g,l,o,r,4</small>	7,50 €

Vorab oder Dazwischen

Bunte Salatschale Blattsalate, Kirschtomate, Gurke, Karotte, Paprika, gemischte Kerne & Balsamico-Vinaigrette	6,50 €
Bruschetta mit Knoblauch marinierte Tomatenwürfel mit Ruccola und Parmesan auf geröstetem Baguette <small>a,a1,c</small>	8,00 €
Tomate-Mozzarella mit Ruccola, geröstetem Baguette und hausgemachtem Ruccola-Pinienkernpesto <small>a,a1,c,g,2</small>	11,50 €
Knusprige Gambas 4 Black Tiger Riesengarnelen gebacken mit kleinem Salat, Sweet-Chili Dip und Baguette <small>a,a1,b</small>	19,00 €
Gambas in Olivenöl gegrillt 4 Black Tiger Riesengarnelen mit kleinem Salat, hausgemachter Aioli und Baguette <small>a,a1,b,c,m,o</small>	18,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, kleinem Salat, Baguette und Butter <small>a,a1,g</small>	12,50 €
Currywurst mit hausgemachter pikanter Currysauce, Pommes Frites und Salatbeilage <small>g,l,o,2,7</small>	12,50 €

Aktuelles

Oldenburger Grünkohl	18,50 €
mit Bremer Pinkel, Kochwurst und Kassler dazu Salzkartoffeln <small>a,a4,m,7,15</small>	
Bremer Knipp kross gebraten	17,50 €
mit Bratkartoffeln, rote Beete, Apfelkompott und Gewürzgurke <small>a,a4,2,3</small>	
Rinderroulade	23,00 €
mit Honig-Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Rouladensauce <small>a1,m,o,12,3,5</small>	
Gulasch vom Rind	21,00 €
mit Salzkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat <small>g,o</small>	

Aus dem Meer

Backfisch vom Kabeljau	19,50 €	
mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Gurkensalat <small>a,a1,a3,c,d,f,g,l,o,2,3</small>		
Lachsfilet gegrillt	23,50 €	
mit gedünstetem Gemüse, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise <small>a,c,d,g,l</small>		
Gegrilltes Lachsfilet	23,50 €	
auf Linguine mit Ruccola-Pinienkernpesto, Kirschtomaten und Parmesan <small>a1,c,d,g,2</small>		
+ 2 Black Tiger Riesengarnelen <small>b</small>		+ 6,50 €

Klassiker

Gegrillte Hähnchenbrust	19,50 €
mit gedünstetem Gemüse, Kroketten und Rahmchampignonsauce <small>a,a1,g,o</small>	
Schweineschnitzel paniert	19,00 €
mit gedünstetem Gemüse, Kroketten und Sauce Hollandaise <small>a,a1,a3,c,f,g,l</small>	
Cordon Bleu	21,00 €
mit Rahmchampignonsauce, Pommes Frites und kleinem Salat <small>a,a1,a3,c,f,g,o,3,7,15</small>	
Gegrillte Schweinemedallions	25,50 €
mit gedünstetem Gemüse, Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce <small>a,a3,g,l,2,3</small>	
Rumpsteak gegrillt	30,00 €
mit gedünstetem Gemüse, Pommes Frites und Pfefferrahmsauce <small>a,a3,g,l</small>	

Grün & Vegetarisch

Planty-of-Meat „Hähnchenfilet“ (Vegan)	19,50 €
mit gedünstetem Gemüse, Kroketten und Sauce Hollandaise <small>a,a1,c,g,l</small>	
Linguine	15,00 €
mit hausgemachtem Ruccola-Pinienkernpesto, Kirschtomaten und Parmesan <small>a1,c,g,z</small>	
+ Planty-of-Meat „Hähnchenfilet“ <small>a,a1,c,g,z</small>	+10,00 €
Bunter Gartensalat	13,00 €
Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke, Karotte, Paprika, gemischten Kerne und Vollkornbaguette dazu Balsamico-Vinaigrette oder Joghurtdressing <small>a,a1,a2,a3,a4,c</small>	
mit gegrillter Hähnchenbrust	+ 9,00 €
mit Planty-of-Meat Hähnchenfilet <small>a,a1</small>	+ 10,00 €
mit 4 gegrillten Black Tiger Riesengarnelen <small>b</small>	+ 13,50 €

Süßes für Hinterher

Crème Brûlée (mit Alkohol)	5,50 €
Vanillecreme mit braunem Rohrzucker und Rum flambiert <small>a,g,1</small>	
Vanilleeis	5,00 €
2 Kugeln Vanilleeis mit Karamell- oder Schokoladensauce und Sahne <small>g</small>	
Heiße Kirschen	7,50 €
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne <small>g,o,1</small>	