

Lindas Speisekarte

Unsere Suppen (im Weckglas serviert)

Linda's Hochzeitssuppe	7.0
mit Mettbällchen, Hühnerfleisch, Spargel und Eierstich und Baguette a,a1,c,g,l	
Hummercreme-Suppe	9.0
mit gegrillter Garnele und Baguette a,a1,b,d,g,l,o,r,4	

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Bunte Salatschale	6.0
Blattsalate, Kirschtomate, Gurke, Karotte, Paprika, gemischte Kerne & Balsamico-Vinaigrette o	
Bruschetta	8.5
mit Knoblauch marinierte Tomatenwürfel, Ruccola und Parmesan auf geröstetem Baguette a,a1,c,g,o,2	
Mozzarella-Tomaten-Türmchen	10.5
auf Ruccola mit geröstetem Knoblauchbaguette und Ruccola-Pinienkern-Parmesanpesto a,a1,c,g,2	
Rinder-Carpaccio	15.0
Dünne Scheiben vom US Beef mit Ruccola und Parmesan a1,c,g,2	
Gambas in Olivenöl gegrillt	18.5
4 Black Tiger Riesengarnelen mit kleinem Salat, hausgemachter Aioli und Baguette a,a1,b,c,m,o	
Gebackener Camembert	15.0
2 gebackene Camembert mit Preiselbeeren, kleinem Salat, Baguette und Butter a,a1,g,o	
Currywurst	14.0
mit hausgemachter fruchtig-pikanter Currysauce, Pommes Frites und kleinem Salat g,l,o,2,7	

Aktuelles

Bremer Knipp kross gebraten 18.0
mit Bratkartoffeln, rote Beete, Apfelkompott und Gewürzgurke a,a4,2,3

Oldenburger Grünkohl 19.5
mit Bremer Pinkel, Kochwurst und Kassler dazu Salzkartoffeln a,a4,m,7,15

Aus dem Meer

Fish & Chips 19.5
Backfisch vom Steinbeißer mit hausgemachter Remoulade, Gurkensalat und Pommes a,a1,a3,c,d,f,g,l,o,;

Lachsfilet gegrillt 24.5
mit gedünstetem Gemüse, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise a,c,d,g,l

Lachs Pasta 25.5
Gegrilltes Lachsfilet auf Linguine mit Ruccola-Pinienkernpesto, Kirschtomaten & Parmesan a1,c,d,g,2
+ 2 Black Tiger Riesengarnelen b + 6.5

Klassiker

Gegrillte Hähnchenbrust 20.0
mit gedünstetem Gemüse, Rahmchampignonsauce und Kroketten a,a1,g,o

Schweineschnitzel paniert 20.0
mit gedünstetem Gemüse, Kroketten und Sauce Hollandaise a,a1,a3,c,f,g,l

Cordon Bleu paniert 22.0
mit Rahmchampignonsauce, Pommes Frites und kleinem Salat a,a1,a3,c,f,g,o,3,7,15

Gegrillte Schweinemedallions 26.0
mit gedünstetem Gemüse, Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce a,a3,g,l,2,3

Rumpsteak 250gr gegrillt 34.0
mit gedünstetem Gemüse, Kroketten und Pfefferrahmsauce a,a1,a3,g,l

Pasta, Vegetarisch & Salat

Planty-of-Meat „Hähnchenfilet“ (Vegetarisch) ^{a,a1} 20.5
mit gedünstetem Gemüse, Kroketten und Sauce Hollandaise (Vegan möglich) ^{a,a1,c,g,l}

Linguine

mit hausgemachtem Ruccola-Pinienkern-Parmesanpesto, Kirschtomaten und Parmesan ^{a1,c,g,2} 14.5
- mit gegrillter Hähnchenbrust + 9.5
- mit Planty-of-Meat Hähnchenfilet (vegan) ^{a,a1} + 10.0
- mit 4 gegrillten Black Tiger Riesengarnelen ^b + 12.0

Bunter Gartensalat

Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke, Karotte, Paprika, gemischten Kerne und Vollkornbaguette 13.0
dazu Balsamico-Vinaigrette oder Joghurtdressing ^{a,a1,a2,a3,a4,c}
- mit gegrillter Hähnchenbrust + 9.5
- mit Planty-of-Meat Hähnchenfilet (vegan) ^{a,a1} + 10.0
- mit 4 gegrillten Black Tiger Riesengarnelen ^b + 12.0

Beilagenänderung: Bratkartoffeln (statt Pommes, Kroketten oder Salzkartoffeln) 2.0
Extra Sauce: Rahmchampignonsauce / Sauce Hollandaise / Pfefferrahmsauce 4.0
Ketchup / Mayonnaise 0.5

Süßes für Hinterher

Crème Brûlée (mit Alkohol) 5.5
Vanillecreme mit braunem Rohrzucker und Rum flambiert ^{c,g}

Vanilleeis 5.5
2 Kugeln Vanilleeis mit Karamell- oder Schokoladensauce und Sahne ^g

Dreierlei vom Mini-Dessert ^{c,g} 6.5

Mini-Dessert je 2.5

- Rote Grütze mit Vanilleeis ^g
- Panna Cotta mit Erdbeermark ^g
- Crème Brûlée ^{c,g}