

## Unsere aktuelle Speisekarte

### Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Auf Pumpnickeltalern gebackener Apfel und Ziegenkäse mit Rosmarin.....<br>und Honig an einem Wildkräutersalat mit Preiselbeermarmelade | 4,80€ |
| Gebratene Jacobsmuscheln auf einem marinierten bunten Linsensalat,.....<br>Blätterspitzen und einem Creme fraiche                      | 5,80€ |
| Leicht angeräuchertes Thunfisch Carapccio mit Limette und Wasabi-Creme.....<br>Shiso Kresse, eingelegter Ingwer-Gurkensalat            | 6,80€ |

### Suppen

|  |       |
|--|-------|
| Rote Spitzkohlsuppe mit Gewürzschmand-Nocken.....                                    | 4,20€ |
| Cremige Lauch-Hack-Suppe mit Schmelzkäse und Brezn Croutons.....                     | 4,80€ |
| Hummer-Bisque, Hummercremesuppe mit Pernod, frischem Dill und.....<br>Nordseekrabben | 5,20€ |

### Pasta und Vitales & Hauptgerichte und unsere Klassiker

|  |        |
|--|--------|
| Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons.....<br>und Streifen vom argentinischen Angusrind  | 9,90€  |
| als kleine Portion.....  | 6,90€  |
| Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen.....   | 9,20€  |
| als kleine Portion.....  | 6,20€  |
| Pasta Vongole, Spaghetti mit einem Hauch Knoblauch sowie Chili mit.....<br>Venusmuschelfleisch und frischen Spinatblättern   | 10,50€ |
| Tagliattele à la creme mit gebratenen Pilzen und Wirsingblättern,.....<br>würziges Pesto und Ruccolablättern   | 8,90€  |
| Oldenburger Grünkohl mit hausgemachter Bregenwurst, Kasseler und Krakauer.....<br>sowie Salzkartoffeln so viel Sie mögen   | 13,50€ |
| Hausgemachtes Sauerfleisch.....<br>mit Majoranbratkartoffeln und Remouladensoße  | 9,20€  |
| Hausgemachte Pottwurst, Grützwurst in der Pfanne mit Zwiebeln geschmolzen.....<br>dazu ein lauwarmer Kartoffelsalat  | 7,40€  |
| Hausgemachte Schmorwurst, eine grobe, frische Bratwurst mit einem Hauch Rum.....<br>zuerst leicht köchelnd und danach in der Pfanne gebraten an einem lauwarmen Kartoffelsalat, Senf       | 7,80€  |
| ... obige Schmorwurst an einem Süßkartoffelpuree, cremige Rote Zwiebelschmelze.....<br>und mariniertem Wildkräutersalat  | 10,80€ |
| Jägerschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes frites.....<br>und kleinem Salat   | 11,80€ |
| Deftiger Flammkuchen mit Grünkohl, roten Zwiebeln und Mettwurstscheiben.....<br>auf Creme mit Käse überbacken  | 8,40€  |
| Lindenhof Pfännchen, kleine Steaks vom Rind, Schwein und der Pute auf.....<br>Majoranbratkartoffeln und Gartengemüse unter holländischer Soße im Pfännchen serviert, Kräuterbuttergarnitur | 14,90€ |
| Gebratene Rinderleber an Apfel-Zwiebel-Röstis, Balsamico Soße und .....<br>Pastinakenpüree   | 9,60€  |
| Osso bucco vom Nordsteimker Jung Galloway Rind in kräftiger Soße.....<br>mit einer Gremolata, Röstgemüse und gebratener Polenta  | 14,20€ |
| Hirschmedaillons an Cassissée-Jus, glasierte Kastanien sowie Creme Wirsing.....<br>und gebräunte Serviettenknödel  | 18,20€ |

## Fisch

Forelle im ganzen gebacken, ohne Mittelgräte mit geschwenkten Kartoffeln..... 12,80€  
und Petersilienpesto, kleinem Feldsalat mit Senfdressing

## ...Beef

200g Pfeffersteak vom Roastbeef mit bunter Pfeffer-Cognacsauce, würzig..... 19,20€  
gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat

200 gr. Rumpsteak mit geschwenkten Speckbohnen, Bratkartoffeln und..... 18,80€  
Zwiebelsoße, Kräuterbutter Garnitur

## Dessert

Apfel-Clafouti mit einer Nocke Eiscreme vom Gewürz-Apfel, ..... 4,20€  
beschwipstes Kompott

Klassisch flambierter Crepes Suzette mit Orangenfilets und einer Kugel ..... 4,90€  
weißes Schokoladeneis

Minidessert nach Angebot des Tages ..... 1,20€