

Lindtner's Dielen Klassiker

Vorspeisen

Hamburger Krabbenbrot
Büsumer Krabben auf geröstetem Schwarzbrot
mit Spiegelei und jungen Blattsalaten

€ 17,50 kleine Portion

€ 22,50 große Portion

Bunte Blattsalate der Saison mit gekochtem Ei,
Balsamico-Vinaigrette, Karottenstreifen und Kresse
€ 10,50

dazu sautierte Putenbruststreifen, Mandeloliven und gefüllte Peppadews
€ 15,50

oder gebratene Rinderfiletstreifen, Mandeloliven und gefüllte Peppadews
€ 19,50

oder Rauchlachsrischen mit Sahnemeerrettich und Toast
€ 18,50

Stubenküken-Brust
und gefüllte Keule auf Topinambur-Salat
Petersilien-Pesto, Trüffel und Rapunzel
€ 15,50

Carpaccio von der südamerikanischen Steakhüfte
mit Parmesan-Crème, gebratenen Kräuterseitlingen
Rucola und gerösteten Pinienkernen
€ 16,50

Suppen

Krustentierschaumsuppe
mit Hummer, Cognac-Sahne
und gebackenem Dill
€ 12,50

Vegetarisches Gericht

Kartoffelmousseline
mit sautiertem Blattspinat, pochiertem Freilandeier
und Trüffel-Butter Sauce

als Zwischengang € 18,50
als Hauptgang € 23,50

Hauptgerichte Fisch & Fleisch

Filet vom Kabeljau
auf Sepia-Risotto, gebratenem Pulpo
Muschel-Fenchel-Schaum
und sautiertem Blattspinat
€ 28,50

Gebratene Saibling-Filets
auf Kartoffel-Lauch Ragoût, Tomaten-Sellerie-Sugo
und glasierten Zuckerschoten
€ 28,50

Filet vom argentinischen Weiderind
auf Selleriepüree, Madeira-Jus
Perlzwiebeln und sautierten Champignons
€ 32,00

Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat
€ 26,50

Rosa gegarte Barbarie Entenbrust
auf Pastinakenpüree, Portwein-Feigen Sauce
Spitzkohl-Gemüse und Würfel vom Serviettenknödel
€ 29,50



Desserts & Käse

Lindtner´s Dessertvariation
Mousse, Sorbet, Mini-Crème brûlée
Früchte und Tarte
€ 14,50

Weißer Kaffeemousse
mit Kirschragoût und Pistazien-Eis
€ 12,50

Crème brûlée mit Tonkabohne parfümiert
mit Rhabarber-Kompott
und Champagner-Sorbet
€ 12,50

Bio Rohmilchkäse-Auswahl
aus Schleswig-Holstein
mit Biergelée und Schwarzbrot
€ 14,50