

Lindtner´s Dielen Klassiker

Vorspeisen

Variation vom jungen Matjes
(Tatar, leicht geräuchert und in Sherry eingelegt)
mit Gurkensalat, Radieschen, Hausfrauensauce
und Pumpernickel
€ 17,50

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 Rauchlachsroschen mit Sahnemeerrettich und Toast
€ 18,50

Bunte Heirloom Tomaten
mit gezupftem Burrata
altem Balsamico, Olivenöl
geröstetem Focaccia und Rucola
€ 14,50

Carpaccio vom Angus Ochsen
mit Parmesan-Crème, gebratenen Pfifferlingen
Wildkräutersalat und gerösteten Pinienkernen
€ 16,50

Suppen

Cappuccino von der Erbse
mit Minz-Schaum und gebeiztem Lammfilet
€ 12,50

Bouillabaisse „à la maison“
Pikante Fischsuppe mit gebratener Jakobsmuschel, Garnele
Sauce Rouille und Knoblauch-Croustini

als Zwischengang € 19,50
als Hauptgang € 28,50

Vegetarisches Gericht

Sauerrahm-Risotto
mit gebratenen Pfifferlingen, grünem Spargel
und Wildkräutern

als Zwischengang € 18,50

als Hauptgang € 23,50

Hauptgerichte Fisch & Fleisch

Gegrilltes Lachsfilet
auf Safran-Risotto, Noilly Prat Sauce
jungem Blattspinat und Limetten
€ 29,50

Gebratene Dorade Royale
„im Ganzen serviert“
mit Tomaten-Lauch Fondue, Weißwein-Schaum
und Kartoffel-Oliven Stampf
€ 30,50

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind
(220g)
mit grünen Bohnen, Pfeffer-Rahmsauce
und ofengegarten Thymian-Kartoffeln
€ 30,50

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

Getrüffelte Brust von der Maispoularde
auf jungem Spitzkohl
Pfifferlingen in Rahm und Pappardelle
€ 28,50



Desserts & Käse

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

Passionsfrucht-Halbgefrorenes
auf karamellierter Ananas, Batida de Coco-Schaum
und Haselnusskrokant

€ 12,50

Zitronen-Tarte
mit frischen Beeren, Yuzu-Gel
und Champagner-Sorbet
€ 12,50

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

Bei Unverträglichkeiten und Allergien
sprechen Sie bitte unser fachkundiges Servicepersonal an
oder fragen Sie nach unserer Informationsmappe.