

Lindtner´s Dielen Klassiker

Vorspeisen

Geräucherter Aal
auf geröstetem Schwarzbrot
mit Kräuterrührei 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

Carpaccio von der Roten Bete
mit Apfel-Walnuss Vinaigrette, Frisée
und gezupften Ziegenkäse
€ 14,50

Vitello tonato
mit Schnittlauch, Limette
und Kapernäpfel
€ 16,50

Suppen

Karotten-Passionsfrucht Suppe
mit geräucherter Entenbrust
und kandierter Orange
€ 12,50

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

als Zwischengang € 19,50
als Hauptgang € 28,5

Vegetarisches Gericht

Grünkern-Waldpilz-Risotto
mit Petersilien Salsa, Burata
und warmer Spinatsalat

als Zwischengang € 18,50

als Hauptgang € 23,50

Hauptgerichte Fisch & Fleisch

Filet vom Norweger Lachs
auf sautierten Blattspinat, Noilly Prat Sauce
schwarze Spaghetti und Ofentomaten
€ 29,50

Kross gebratenes Skrei-Filet
auf Rahm-Sauerkraut, Thymian-Fisch Glace
und kleinen gerösteten Kartoffeln
€ 29,50

Filet vom Angus Ochsen
auf Schwarzwurzel Gemüse in Rahm
Trüffel-Jus, sautierte Kräuterseitlinge
und Herzogin Kartoffeln
€ 34,50

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

Gesottener Kalbs-Tafelspitz
auf Bouillion-Kartoffeln, Meerrettich Sauce
Spitzkohl und gebackene Petersilie
€ 28,50

Für zwei Personen

Oldenburger Ente in zwei Gängen serviert:
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

I

Gezupfte Keule von der Oldenburger Ente
auf Kartoffelstampf, karamellisiertem Apfel
Thymian-Jus und Feldsalat

II

Brust von der Oldenburger Ente
auf Rahm-Spitzkohl, Balsamico-Kirsch Sauce
Vanille- Karotten und gebratener Brioche-Kuchen

€ 44,50 pro Person

Desserts & Käse

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

Crêpes
mit Kirsch-Ingwer Ragoût gefüllt
Mascarpone-Mandel Sauce und Tonkabohnen-Eis
€ 12,50

Schnitte von Schokolade und Kokosnuss
mit Mango-Ragoût, kreolischer Sauce
und Limetten-Gel

€ 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.