

Speisekarte

Herzlich willkommen im



Ihre Feier in guten Händen!

*Genießen Sie A la Carte in unserem Restaurant
oder feiern Sie unbeschwert im Wintergarten (bis 32 Pers.)
in der Lindenstube (bis 36 Pers.), im Kaminzimmer (bis 20 Pers.)
oder im Saal (bis zu 100 Pers.)*

*Ob Jubiläum, Hochzeit, Taufe, Geburtstag, oder Trauerfeier
- sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern und individuell –*

Besuchen Sie auch unsere Homepage unter:

www.zurlinde-ronnenberg.de

Ihr Restaurant „Zur Linde“ Team

Restaurant Zur Linde. Inh. Nico Christou

Hannoversche Str. 22 – 30952 Ronnenberg OT Ihme-Roloven

Tel. 05109 3567 E-Mail: info@zurlinde-ronnenberg.de

Öffnungszeiten:

<i>Montag - Dienstag</i>	<i>Ruhetag</i>
<i>Mittwoch - Freitag</i>	<i>17:00 – 22:00 Uhr</i>
<i>Samstag</i>	<i>12:00 – 22:00 Uhr</i>
<i>Sonntag</i>	<i>12:00 – 21:00 Uhr</i>

Durchgehend warme Küche

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Allergenkezeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu bitte unser Servicepersonal an



Unsere Aktionen

„Schnitzel“- Donnerstag

Jedes Schnitzel-Gericht 9,90 € statt 14,50 €

„Lindenschnitzel“

auf sautierten Pilzen in Rahmsauce, Pommes frites^{3,8}, Salat 9,90

Hähnchen-Schnitzel (nur donnerstags)

mit Käse und Tomate überbacken, Bratkartoffeln, Salat 9,90

Piccata Milanese vom Hähnchen (nur donnerstags)

in einer Parmesan-Ei-Hülle, Pesto-Tagliatelle, Salat 9,90

Cordon bleu vom Schwein (nur donnerstags)

mit Käse und Schinken gefüllt, Tomaten-Chili Sauce, Pommes Frites^{3,8}, Salat 9,90

„Linden-Brunch“ Termine

10:30 - 14:00 Uhr 22,90 € p.P.

22. Februar, 14. März, 02. Mai, 23. Mai, 13. Juni

Weitere Termine sehen Sie auf unsere Homepage

Zum jeden Linden-Brunch ist der Sektempfang inkludiert (1 Glas pro Gast)

Freitag, 22. Mai 2020 um 18:30 Uhr

Marc Masconi singt live!

*Gentlemen of Music mit Hits von
Sinatra, Tom Jones, Tony Christie ua.*

*Eintritt 29,- € inkl. Sektempfang
zzgl. Speisen und Getränke*

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Allergenkezeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu bitte unser Servicepersonal an



Vorspeisen

Ziegenkäsesäckchen

an buntem Salat Bouquet, Avocado-Mango Tartar, Thymian-Honig Vinaigrette 9,50

Gebratene Jakobsmuscheln

Paprikasalat, Shiso Kresse 13,50

Bruschetta

Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten und Rucola 7,50

Suppen

Rote Beete Suppe

mit Sahnehaube und Speck-Chip 6,00

Topinambur Suppe

mit Walnüssen und Orangenfilets 6,50

Vegetarischer Genuss

Piccata von Auberginen

*in einem Kräuterkäseteigmantel mit Mozzarella gratiniert,
Brot und Salatbeilage* 13,50

Gnocchi-Auflauf^{1,4,5}

*mit mediterranem Gemüse in Tomaten-Rahmsauce
mit Schafskäse überbacken* 13,00

Feine Salate

Salat „Parma“

*gemischter Salat, Tomate, Gurke, Honigmelone Parmaschinken dazu
Himbeervinaigrette* 12,50

Salat „Rinderfilet“

gemischter Salat, Tomate, Gurke, Rinderfiletstreifen, Balsamico Dressing 14,50

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Allergenkennzeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu bitte unser Servicepersonal an

Hauptgang

Genuss mit Fleisch

Maispoularde¹	
<i>dunkle Olivensauce, Erbsen-Limonen Püree, Macaire Kartoffeln</i>	16,50
Surf and Turf	
<i>Bratensauce, Finger Möhrchen, Thymian-Kartoffelstampf</i>	26,50
Geschmorte Ochsenbäckchen	
<i>in Rotweinsauce, glasiertes Gemüse, Bratkartoffeln</i>	16,50
Dry Age - Rumpsteak 250g	
<i>Romanesco, Süßkartoffelpommes</i>	29,50
Kalbsleber „Berliner Art	
<i>Bratensauce, geschmorte Zwiebeln, Apfelringe, Kartoffelstampf</i>	18,50
Schweinefilet „Iberico“ im Blätterteig	
<i>Gemüse, getrüffelte Bandnudeln</i>	21,50
„Lindenschnitzel“	
<i>Schweineschnitzel mit Champignonsauce, Pommes frites^{3,8}, Salat</i>	14,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	
<i>Bratkartoffeln, Salat, Sardelle, Kapern</i>	21,50
Rinderroulade	
<i>Bratensauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln</i>	15,50

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Allergenkennzeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu bitte unser Servicepersonal an



Aus Fluss und Meer

Seeteufel-Filet

Zitronenbutter, glasiertes Gemüse, Safran-Fenchel-Risotto 22,50

Dorade im Ganzen gebacken

Ofengemüse, mit feinem Olivenöl, Salzkartoffeln 19,50

Nudeln Variationen

Schwarze Bandnudeln^c

in Knoblauch und Chili geschwenkt mit:

- Garnelen 15,50
- Rinderfiletstreifen 14,50
- Hähnchenstreifen 12,50

Für die „Kleinen“

Hähnchenschnitzel mit Kroketten 5,50

Spaghetti Bolognese 5,00

Chicken Nuggets mit Pommes frites^{3,8} 6,00

Dessert

Joghurt-Limonen Parfait

Granatapfel, Thymian -Crumble 6,50

Schokoladen-Tonkabohnen Mousse

an Quitten Ragout 7,00

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Allergenkennzeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu bitte unser Servicepersonal an

Kalte Getränke

Coca Cola ^{2,11} / Light ^{2,4,6,11} / Zero ^{2,4,6,11}	0,2 l	2,30
Fanta ^{2,3} Sprite	0,2 l	2,30
Spezi ^{2,3,11} Apfelschorle	0,2 l	2,30
Softdrinks ^{2,3,5,8}	0,4 l	3,90
 PYRAMONT -Gourmet (Flasche) Classic, still	0,25 l	2,60
Classic, still , Medium	0,75 l	5,50
Bitter Lemon ^{3,10} Ginger Ale ² , Tonic ¹⁰	0,2 l	2,90
Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l	2,90
Johannisbeernektar	0,2 l	2,90
Kirschnektar	0,2 l	2,90
Traubensaft	0,2 l	2,90
Bananennektar	0,2 l	2,90
Rhabarbernektar	0,2 l	2,90
Saftschorle	0,4 l	4,20

Heiße Getränke

Kaffee Crème / oder entkoffeiniert	2,60
Kännchen Kaffee / oder entkoffeiniert	4,20
Espresso / Espresso doppelt	2,30 / 3,20
Espresso macchiato	2,60
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato / Milchkaffee / Heiße Schokolade	3,20
Glas Tee (verschiedene Sorten Ihrer Wahl)	2,60

Bier

 Vom Fass	0,3 l	2,90	
	0,4 l	3,70	
Alster	0,3 l	2,90	
	0,4 l	3,70	
 Krombacher Dunkel Flasche	0,33 l	3,00	
 Krombacher Weizen	Weizen	0,5 l	4,20
	Weizen dunkel	0,5 l	4,20
	Weizen Kristall	0,5 l	4,20
	Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,20
	Krombacher alkoholfrei Flasche 0,33 l	3,00	
	Malzbier ²	0,33 l	3,00

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Allergenkezeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu bitte unser Servicepersonal an

Weißweine

Deutschland

<i>Grauer Burgunder trocken¹⁶ - Oberbergener Bassgeige</i>	0,2 l	5,60	0,75 l	20,50
<i>Riesling trocken¹⁶ - Eser Rheingau Q.b.A.</i>	0,2 l	5,50	0,75 l	20,00
<i>Müller-Thurgau halbtrocken¹⁶ - Oberbergener Bassgeige</i>	0,2 l	5,50	1,00 l	26,50
<i>Sauvignon Blanc trocken¹⁶ - Heinrich Gies - Pfalz</i>	0,2 l	5,40	0,75 l	19,50
<i>Cuvée Blanc trocken¹⁶ - Allendorf Rheingau</i>	0,2 l	9,50	0,75 l	35,00

Italien

<i>Luigi trocken¹⁶ - Gardasee-Trebbiano IGT</i>	0,2 l	5,80	0,75 l	21,00
<i>Pinot Grigio¹⁶ - DOC - Ponte di Plave</i>	0,2 l	4,80	1,00 l	23,50

Südafrika

<i>Chardonnay trocken¹⁶ - Coastal - MAN</i>	0,2 l	5,50	0,75 l	20,00
--	-------	------	--------	-------

Rotweine

Deutschland

<i>Spätburgunder¹⁶ trocken / halbtrocken - Oberb. Bassgeige</i>	0,2 l	5,60	0,75 l	20,50
<i>Spätburgunder trocken¹⁶ - Allendorf Rheingau</i>	0,2 l	9,50	0,75 l	35,00

Spanien

<i>Rioja trocken¹⁶ - Castillos- Tempranillo</i>	0,2 l	5,80	0,75 l	21,00
--	-------	------	--------	-------

Italien

<i>Merlot - trocken¹⁶ Venetien - Ponte</i>	0,2 l	5,50	1,00 l	26,00
<i>Primitivo trocken¹⁶ Apulien - Doppio Passio</i>	0,2 l	6,00	0,75 l	22,00

Frankreich

<i>Bordeaux trocken¹⁶ - Chateau Haut Barry</i>	0,2 l	6,60	0,75 l	23,00
---	-------	------	--------	-------

Rosé

Spanien

<i>Merlot Rose trocken¹⁶ - Vinas del Vero</i>	0,2 l	5,50	0,75 l	19,00
--	-------	------	--------	-------

Deutschland

<i>„Pinkfein“ Rose¹⁶ halbtrocken- Zur Schwane Franken</i>	0,2 l	5,00	0,75 l	18,00
--	-------	------	--------	-------

Weißweinschorle¹⁶

	0,2 l	4,20		
--	-------	------	--	--

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Allergenkezeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu bitte unser Servicepersonal an



Aperitif

Sekt/ Prosecco ¹⁶ trocken	0,1 l		3,80
Flasche Sekt o. Prosecco ¹⁶	0,75 l		24,90
Apfelsecco (alkoholfrei)	0,1 l		3,80
Hugo ^{2,10} , Aperol Spritz, ^{2,7,10}	0,2 l		6,50
Miamee Spritz	0,2 l		6,50
Sherry dry, medium	5 cl	17%	3,60
Martini bianco	5 cl	15%	3,90
Campari ² Orange oder Soda	5 cl		4,50

Brände & Obstler

Williams Birne „Alde Gott“	2 cl	40%	3,90
Mirabelle / Marille	2 cl	40%	3,90
Obstler	2 cl	40%	3,80
Grappa Cellini Oro	2 cl	38%	3,80
Chivas Whiskey	2 cl	40%	4,80

Digestif

Malteser Kreuz	2 cl	40%	2,90
Jubiläums Aquavit	2 cl	42%	3,50
Linie Aquavit	2 cl	41%	3,80
Jägermeister	2 cl	35%	3,00
Wodka	2 cl	40%	2,80
Ramazotti / Averna	2 cl	30%	3,90
Ouzo	2 cl	32%	2,50
Baileys Irish Cream ^{2,11}	4 cl	17%	3,00
Lockstedter	2 cl	45%	3,00

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!
Die Allergenkezeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu bitte unser Servicepersonal an

Information über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel
6 = enth. Phenylalaninquelle, 8 = mit Phosphat, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig,
12 = mit Geschmacksverstärker, 13 = geschwärzt, 16 = enthält Sulfite

Alle Preise in € und inkl. MwSt.