

Speisekarte

Herzlich willkommen im



Erleben und genießen Sie in unserem traditionsreichen Restaurant
Ihre individuellen Feierlichkeiten, oder auch A la Carte
- sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern -

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, Fax 05109 2000,
E-Mail: info@zurlinde-ronnenberg.de

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag - Freitag 17:00 - 22:00 Uhr

Samstag 12:00 - 22:00 Uhr

Sonntag 12:00 - 21:00 Uhr

Durchgehend warme Küche

Familienfeiern bis 100 Personen im Festsaal oder bis 32 im Wintergarten

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



Menü des Monats

1. Gang

Avocado Tartar

2. Gang

Schweinemedallions mit Rösti und Pilzrahmsauce

3. Gang

Birne in Rotwein¹⁶ mit 1 Kugel Vanilleeis

28,50 €

Dazu empfehlen wir Ihnen folgenden Wein

Silvaner trocken¹⁶ -Schwane - Franken 0,2 l 5,50 €

Jeden Mittwoch ist „Schnitzel-Tag“ 2 für 1

2 x „Lindenschnitzel“

Schweineschnitzel mit Champignonssauce

Pommes Frites und Salat

statt 27,80 €

nur 13,90 €

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 unser Servicepersonal an



Vorspeisen

Lachstaler

Kartoffelpuffer, gebeizter Lachs, Limettencreme und Salatbouquet 10,90

Bruschetta

Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten und Rucola 5,90

Tapas Teller

mit Tomate-Mozzarella-Spieße, Serrano Schinken, Oliven, Peperoni, Antipasti, Schafskäse, Brot und Aioli 12,90

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbouquet 6,90

Suppen

Karotten-Chili- Ingwer Suppe 5,90

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Crème fraiche 5,50

Rote Beete Suppe dazu Schrimps und einen Hauch Kokosmilch 6,80

Aus dem Ofen

Ofenkartoffel mit:

- Kräuter, Sour Creme und Salat (vegetarisch) 8,90
- Hähnchenbrust-Geschnetzeltem und Salat 11,90
- Geräuchertem Lachs und dazu hausgemachte Kräuterbutter 13,90

Flammkuchen

Flammkuchen „klassisch“

mit Sauerrahm, mildem Speck und Lauchzwiebeln¹ 11,90

Flammkuchen „Lachs“¹

mit Senf-Schmand, Lachs, Spinat und Tomate 12,90

Flammkuchen „Mediterran“¹

mit Sauerrahm, Rucola, Parmaschinken und Tomate 13,90

Flammkuchen „Griechische Art“^{1, 13}

mit Sauerrahm, Schafskäse, Oliven, Paprika und Tomate 13,90

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

Hauptgerichte

Fleisch nach Wahl

- | | |
|---|-------|
| ▪ Rumpsteak (220 g) | 15,90 |
| ▪ Schweinerückensteak (220 g) | 13,80 |
| ▪ Hähnchenbrustfilet mit sautierten Pilzen und Zwiebeln | 13,50 |
| ▪ Lammkotelets | 14,50 |

Dazu Soße nach Wahl: Pfefferrahm, Champignonsoße oder Thymianjus

Aus Fluss und Meer

- | | |
|---|-------|
| ▪ Gebratenes Zanderfilet mit Zitronensoße | 13,90 |
| ▪ Gebratenes Kabeljaufilet in Senfsoße | 12,80 |
| ▪ Lachsfilet in Safransoße | 14,90 |

Dazu Beilagen nach Wahl

- | | |
|---------------------------------|------|
| ▪ Pommes Frites | 2,90 |
| ▪ Herzoginkartoffeln | 3,00 |
| ▪ Bratkartoffeln | 3,50 |
| ▪ Salzkartoffeln | 2,90 |
| ▪ Kroketten | 3,00 |
| ▪ Rösti | 3,00 |
| ▪ Salat der Saison | 3,50 |
| ▪ Gemüsevariationen der Saison | 3,90 |
| ▪ Bohnenbündchen ^{1,3} | 3,00 |
| ▪ Gebratene Champignons | 3,00 |

Genuss ohne Fleisch

- | | |
|--|-------|
| Steinpilzravioli mit einer Salbeicremesoße ^{1,12} | 14,50 |
| Pasta „mediterran“ mit Ratatouille-Gemüse | 9,90 |
| Gemüsepuffer, Kräuterquark und Salatbouquet | 11,90 |
| Kartoffel-Brokkoli-Auflauf | 10,90 |

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



Klassiker

| | |
|--|-------|
| „Lindenschnitzel“ Schweineschnitzel mit Champignonsauce Pommes frites und Salat | 13,90 |
| Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln | 15,80 |
| Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Zwiebeln und Champignons in Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat | 16,50 |
| „Zur Linde Spezial“ Rumpsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrust, ^{1,4,12} Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat, dazu Curry- oder BBQ Dipp | 19,90 |
| Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Salat | 14,90 |
| Entenbrust a l' orange, Klöße und Rotkohl | 18,50 |

Salat Variationen

| | |
|---|-------|
| „Zickensalat“ Knackiger Salat mit cremigem Ziegenkäse, Walnuskernen, gerösteten Pinienkernen und Dressing nach Wahl | 11,90 |
| „Hähnchenzauber“ Gemischter Salat der Saison mit Hähnchenbrust, Parmesan, frischen, Kräutern, Croûtons und Dressing nach Wahl | 12,50 |
| „Salat Linde“ - Feldsalat mit Ziegenfrischkäse, Granatapfel, Pinienkernen, Garnelenspieß und Himbeerdressing Zu jedem Salat servieren wir frisches Baguette dazu Dressing nach Wahl | 13,50 |
| Riesen-Currywurst mit Pommes ^{1,3,8,12} | 8,90 |

Für die „Kleinen“

| | |
|---------------------------------|------|
| Hähnchenschnitzel mit Kroketten | 6,90 |
| Spaghetti Bolognese | 4,90 |
| Chicken Nuggets mit Pommes | 5,90 |

Dessert


| | |
|--|------|
| Schokoladen Dreierlei - Mousse au Chocolat, 1 Kugel Eis und Schokoküchlein | 7,90 |
| Geflämmte Vanillecreme mit 1 Kugel Eis | 5,90 |
| Champagner-Sorbet mit frischer Minze und 1 Kugel hausgemachtem Basilikum Eis | 6,50 |
| Waldfrucht-Parfait mit geeisten Früchten | 6,00 |

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} | 0,3 l | 2,90 |
| Fanta ^{2,3} , Spezi ^{2,3,11} , Sprite | 0,3 l | 2,90 |
| Apfelschorle | 0,3 l | 2,90 |
| Softdrinks ^{2,3,5,8} | 0,4 l | 3,90 |
|  PYRMONT-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 | 2,80 |
| Orangensaft, Apfelsaft | 0,2 l | 2,80 |
| Johannisbeernektar | 0,2 l | 2,80 |
| Kirschnektar | 0,2 l | 2,80 |
| Traubensaft | 0,2 l | 2,80 |
| Bananennektar | 0,2 l | 2,80 |
| Rhabarbernektar | 0,2 l | 2,80 |
| Saftschorle | 0,4 l | 4,20 |

Heiße Getränke

| | |
|--|-------------|
| Kaffee Crème / oder entkoffeiniert | 2,50 |
| Kännchen Kaffee / oder entkoffeiniert | 4,20 |
| Espresso / Espresso doppelt | 2,20 / 3,20 |
| Espresso macchiato | 2,50 |
| Cappuccino | 2,80 |
| Latte Macchiato / Milchkaffee / Heiße Schokolade | 3,00 |
| Glas Tee (verschiedene Sorten Ihrer Wahl) | 2,50 |

Bier

| | | | |
|---|--------------------------------|--------|------|
|  | Vom Fass | 0,3 l | 2,80 |
| | | 0,4 l | 3,70 |
| Alster | | 0,3 l | 2,80 |
|  | | 0,4 l | 3,70 |
| Krombacher Dunkel | Flasche | 0,33 l | 3,00 |
|  | Weizen | 0,5 l | 3,90 |
| | Weizen dunkel | 0,5 l | 3,90 |
| | Weizen Kristall | 0,5 l | 3,90 |
| | Weizen alkoholfrei | 0,5 l | 3,90 |
| | Krombacher alkoholfrei Flasche | 0,33 l | 3,00 |
| | Malzbier ² | 0,33 l | 2,90 |

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

| | | | | |
|---|-------|------|--------|-------|
| Grauer Burgunder trocken ¹⁶ - Oberbergener Bassgeige | 0,2 l | 5,20 | 0,75 l | 21,00 |
| Riesling trocken ¹⁶ - Eser Rheingau Q.b.A. | 0,2 l | 5,20 | 0,75 l | 21,00 |
| Müller-Thurgau halbtrocken ¹⁶ - Oberbergener Bassgeige | 0,2 l | 5,20 | 0,75 l | 21,00 |
| Silvaner trocken ¹⁶ - Schwane - Franken | 0,2 l | 5,50 | 0,75 l | 22,00 |

Italien

| | | | | |
|--|-------|------|--------|-------|
| Luigi trocken ¹⁶ - Gardasee-Trebbiano IGT | 0,2 l | 5,50 | 0,75 l | 22,00 |
|--|-------|------|--------|-------|

Österreich

| | | | | |
|--|-------|------|--------|-------|
| Grüner Veltliner ¹⁶ - Grossriedenthal-Weingut Bauer | 0,2 l | 5,30 | 0,75 l | 21,00 |
|--|-------|------|--------|-------|

Frankreich

| | | | | |
|---|-------|------|--------|-------|
| Chardonnay trocken ¹⁶ - Domaine de Luc | 0,2 l | 4,90 | 0,75 l | 19,50 |
|---|-------|------|--------|-------|

Rotweine

Deutschland

| | | | | |
|--|-------|------|--------|-------|
| Spätburgunder ¹⁶ trocken o.halbtrocken -Oberberg. Bassgeige | 0,2 l | 5,20 | 0,75 l | 21,00 |
| Cab. Sauv./Merlot/St.Laurent ¹⁶ trocken - Matura -Pfalz | 0,2 l | 5,50 | 0,75 l | 22,00 |

Spanien

| | | | | |
|---|-------|------|--------|-------|
| Rioja trocken ¹⁶ - Castillos- Tempranilo | 0,2 l | 5,60 | 0,75 l | 23,00 |
|---|-------|------|--------|-------|

Italien

| | | | | |
|--|-------|------|--------|-------|
| Merlot - trocken ¹⁶ Venetien - Ponte | 0,2 l | 5,20 | 0,75 l | 21,00 |
| Montepulciano trocken ¹⁶ Abruzzen-Farnese Fantini | 0,2 l | 5,50 | 0,75 l | 22,00 |

Rosé

Spanien

| | | | | |
|---|-------|------|--------|-------|
| Rosado trocken ¹⁶ - Vinas del Vero | 0,2 l | 5,20 | 0,75 l | 21,00 |
|---|-------|------|--------|-------|

Deutschland

| | | | | |
|--|-------|------|--------|-------|
| „Pinkfein“ Rose ¹⁶ halbtrocken- Zur Schwane Franken | 0,2 l | 4,90 | 0,75 l | 19,50 |
|--|-------|------|--------|-------|

Weißweinschorle¹⁶

| | | | | |
|--|-------|------|--|--|
| | 0,2 l | 3,90 | | |
|--|-------|------|--|--|

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 „Zur Linde“ - Hausmarke Trocken | 0,1 l | | 3,80 |
| Prosecco ¹⁶ | 0,1 l | | 3,80 |
| Apfelsecco (alkoholfrei) | 0,1 l | | 3,80 |
| Flasche Sekt o. Prosecco ¹⁶ | 0,75 l | | 24,90 |
| Hugo ^{2,10} , Aperol Spritz ,Lillet Wildberry ^{2,7,9} | 0,2 l | | 5,90 |
| Sherry dry, medium, crème | 5 cl | 17% | 3,60 |
| Martini bianco, rosso, xdry | 5 cl | 15% | 3,90 |
| Campari ² Orange oder Soda | 5 cl | | 4,50 |

Brände, Obstler & mehr

| | | | |
|--------------------------------------|------|-----|------|
| Williams Birne „Schwane“ | 2 cl | 40% | 4,50 |
| Mirabelle / Marille | 2 cl | 40% | 4,50 |
| Obstler | 2 cl | 40% | 3,90 |
| Grappa Cellini Oro | 2 cl | 38% | 4,50 |
| Remy Martin vsop | 2 cl | 40% | 4,90 |
| Jim Beam Whiskey | 2 cl | 40% | 3,90 |
| Chivas Regal Whiskey ² | 2 cl | 40% | 4,80 |
| Tullamore Dew Whiskey | 2 cl | 40% | 4,80 |
| Havana Club Rum 3 Jahre | 2 cl | 40% | 3,90 |
| Osborne Veterano Brandy ² | 2 cl | 36% | 3,90 |

Digestif

| | | | |
|-------------------------------------|------|-----|------|
| Malteser Kreuz | 2 cl | 40% | 2,90 |
| Jubiläums Aquavit | 2 cl | 42% | 3,50 |
| Linie Aquavit | 2 cl | 41% | 3,80 |
| Underberg | 2 cl | 44% | 2,50 |
| Jägermeister | 2 cl | 35% | 3,00 |
| Wodka | 2 cl | 40% | 2,80 |
| Fernet Branca oder Menta | 2 cl | 42% | 3,00 |
| Ramazotti / Averna | 2 cl | 30% | 3,90 |
| Ouzo | 2 cl | 32% | 2,50 |
| Baileys Irish Cream ^{2,11} | 4 cl | 17% | 3,00 |
| Amaretto ² | 2 cl | 21% | 3,00 |
| Lockstedter | 2 cl | 45% | 3,00 |

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