

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 Allergenkennzeichnung 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 |
| Gemüsepudding, 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