

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, 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

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



„Schnitzel“- Donnerstag

Jedes Schnitzel-Gericht 9,90 € statt 13,90 €

„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, Salat 9,90

Gemüse-Schnitzel (vegetarisch) (nur donnerstags)

mit Ofenkartoffel, Sour creme und Salat 9,90

Aktions-Wochen

06. bis 21. Februar 19	Mediterrane-Wochen
06. bis 24. März 19	Steak-Wochen
05. bis 25. Juni 19	Vegetarische-Wochen
14. August. bis 03. September 19	Wok-Wochen

„Linden-Brunch“ Termine

Von 10:30 - 14:00 Uhr 19,90 € p.P. (Frühstück, Kaffee, Säfte, Kalt-warmes Buffet, Dessert)
Zum jeden Linden-Brunch ist der Sektempfang inkludiert (1 Glas pro Gast)

06. April - Ostersonntag - Ostermontag (29,00 € p.P.) - 25. Mai - 22. Juni - 03. August - 24. August - 21. September - 22. Oktober - 26. Oktober - 16. November - 1. Und 3. Advent (29.- € p.P.) - 1. Und 2. Weihnachtstag (38,50 € p.P.)

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

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Cashewkern-Pesto, auf Salat	8,90
Gambas al Ajillo Kleine Scampi in Knoblauch - Olivenöl mit Peperoni und Baguette	11,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig-Thymian-Sirup an Salatbouquet und Pistazien	8,50
Bruschetta Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten und Rucola	5,90

Suppen

Möhren - Ingwer Suppe	6,50
Waldpilzcremesuppe	6,90
Tomatencremesuppe mit Creme fresh	5,90

Aus dem Ofen

Ofenkartoffel mit:

▪ Kräuter, Sour Creme und Salat (vegetarisch)	8,90
▪ Hähnchenbrust-Geschneitztem und Salat	11,90
▪ Geräuchertem Lachs	13,90

Flammkuchen

Flammkuchen „klassisch“ mit Sauerrahm, mildem Speck und Lauchzwiebeln ¹	11,90
Flammkuchen „Lachs“¹ mit Senf-Schmand, Lachs, Spinat 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

Hauptgang

Genuss mit Fleisch

Rumpsteak (220 g) <i>Brokkoli, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter</i>	22,90
Schweinemedallions <i>auf mediterranem Gemüse, getrüffeltes Bandnudeln, Trüffelsauce</i>	16,90
Geschmorte Ochsenbäckchen <i>in Rotweinsauce, Bratkartoffeln, Gemüse</i>	17,50
Entenbrust a l'orange , Schupfnudeln, Paprikagemüse	18,50
Gegrillte Hähnchenbrust in Tomaten-Lauch-Kruste, <i>Chili-Cocos Sauce, Langkornreis, Salat</i>	16,90

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet <i>mit Zitronensoße gebratener Brokkoli, Salzkartoffeln</i>	18,90
Gebratenes Kabeljaufilet <i>in Senfsoße, Speckbohnen, Bratkartoffeln</i>	16,80
Forelle „Müllerin“ <i>mit Salzkartoffeln, Salat</i>	14,90

Genuss ohne Fleisch

Steinpilzravioli mit Salbeicremesoße ^{1,12}	14,50
Gemüse-Pilz-Pfanne mit Frühlingslauch, Knoblauch-Dip, Baguette	8,90
Hausgemachte Gemüsetaler , Ratatouille, an Salat Bouquet	9,90

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, Salat	13,90
Rinderroulade mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln	15,80
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Zwiebeln, Champignons in Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln, Salat	16,50
„Zur Linde Spezial“ Rumpsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrust, ^{1,4,12} Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat, dazu Curry- oder BBQ Dipp	19,90
Riesen-Currywurst mit Pommes ^{1,3,8,12}	8,90

Salat Variationen

„Zickensalat“ Knackiger Salat mit cremigem Ziegenkäse, Walnusskernen, gerösteten Pinienkernen, Honig-Senf Dressing	11,90
„Hähnchenzauber“ Gemischter Salat der Saison mit Hähnchenbrust, Parmesan, frischen, Kräutern, Croûtons, Joghurt Dressing	12,50

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
Tartufo Limoncello - Halbgefrorene Limonencreme, Limonenlikör, bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen	6,90
Waldfrucht-Parfait mit Beeren-Ragout	6,00
Tartufo Classico - halbgefrorenes aus Zabaione und Schoko-Eis, bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen	6,50

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