

# 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](http://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](mailto: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 30 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



## Frischer Matjes

<b>Matjes</b> an hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln	13,90
<b>Matjes Salat</b>	9,90
<b>Matjes</b> mit Ofenkartoffel, Sour Cream, Salat	12,90

## Hausmannskost-Wochen in „der Linde“ vom 08.08. - 29.08.2018

**In den Hausmannskost-Wochen bieten wir Ihnen traditionelle Gerichte an**

Kohlrouladen mit Salzkartoffeln	11,90
Hausgemachte Frikadellen mit Kartoffelsalat	9,90
Senf-Eier mit Salzkartoffeln	6,80
Gefüllte Paprika mit Hack und Langkornreis	9,80

## Pfifferlinge mit Pfiff

Bruschetta mit Pfifferlingen	8,90
Bandnudel mit Pfifferling-Rahm, gemischter Salat	15,90
Pfifferlinge mit Schweinemedallions, Spätzle	19,90
Kabeljau mit Bacon umwickelt, Pfifferlinge, Salat	21,90

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*



## Vorspeisen

<b>Zucchini-Schiffchen</b> mit Schafskäsecreme gefüllt	7,90
<b>Bruschetta</b> Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten und Rucola	5,90
<b>Lachscarpaccio</b> mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Baguette	9,90
<b>Ziegenfrischkäse</b> mit Rosmarinsalsa gratiniert im Wildkräutersalatbeet	8,90

## Suppen

Karotten-Chili- Ingwer Suppe	6,50
Kartoffelcremesuppe mit frischem Basilikum und Crème fraiche	6,00
Zucchinicremesuppe mit frischer Petersilie und Crème fraiche	5,90

## Aus dem Ofen

<b>Ofenkartoffel mit:</b>	
▪ Kräuter, Sour Creme und Salat (vegetarisch)	8,90
▪ Hähnchenbrust-Geschnetzeltem und Salat	11,90
▪ Geräuchertem Lachs und dazu hausgemachte Kräuterbutter	13,90

## Flammkuchen

<b>Flammkuchen „klassisch“</b> mit Sauerrahm, mildem Speck und Lauchzwiebeln <sup>1</sup>	11,90
<b>Flammkuchen „Lachs“<sup>1</sup></b> mit Senf-Schmand, Lachs, Spinat und Tomate	12,90

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



## Hauptgerichte

### Fleisch nach Wahl

Rumpsteak (220 g)	15,90
3 Schweinemedallions im Speckmantel	13,80
Hähnchenbrustfilet mit sautierten Pilzen und Zwiebeln	13,50
Feuerspieß vom Schwein und Pute in Tomaten-Koriandercolli Auf Wunsch mit Pfefferrahm, Champignonsoße oder Thymianjus	16,50
Entenbrust a l' orange, Klöße und Rotkohl	18,50

### Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronensoße	13,90
Gebratenes Kabeljaufilet in Senfsoße	12,80
Doradenfilet in Meerrettichsoße	14,90
Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Salat	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 <sup>1,3</sup>	3,00
▪ Gebratene Champignons	3,00

### Genuss ohne Fleisch

Steinpilzravioli mit einer Salbeicremesoße <sup>1,12</sup>	14,50
Pilzrisotto mit mariniertem Rucola	12,90
Schafskäse-Kartoffeltarte auf Ratatouille	15,90

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



## 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, <sup>1,4,12</sup> Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat, dazu Curry- oder BBQ Dipp	19,90
Riesen-Currywurst mit Pommes <sup>1,3,8,12</sup>	8,90

## 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 und Dressing nach Wahl	13,50

## 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
Geflämmte Vanillecreme mit 1 Kugel hausgemachtem Basilikum Eis	5,90
Waldfrucht-Parfait mit Beeren-Ragout	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 <sup>2,11</sup> / Light <sup>2,4,6,11</sup> / Zero <sup>2,4,6,11</sup>	0,3 l	2,90
Fanta <sup>2,3</sup> , Spezi <sup>2,3,11</sup> , Sprite	0,3 l	2,90
Apfelschorle	0,3 l	2,90
Softdrinks <sup>2,3,5,8</sup>	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 <sup>3,10</sup> Ginger Ale <sup>2</sup> , Tonic <sup>10</sup>	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
<b>Alster</b>		0,3 l	2,80
		0,4 l	3,70
<b>Krombacher Dunkel</b>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>16</sup> - Oberbergener Bassgeige	0,2 l	5,20	0,75 l	21,00
Riesling trocken <sup>16</sup> - Eser Rheingau Q.b.A.	0,2 l	5,20	0,75 l	21,00
Müller-Thurgau halbtrocken <sup>16</sup> - Oberbergener Bassgeige	0,2 l	5,20	0,75 l	21,00
Grüner Silvaner trocken <sup>16</sup> - Vier Jahreszeiten - Pfalz	0,2 l	5,50	0,75 l	22,00
Spätburgunder Weiß gekeltert <sup>16</sup> lieblich - Alde Gott- Baden	0,2 l	5,50	0,75 l	22,00

### Italien

Luigi trocken <sup>16</sup> - Gardasee-Trebbiano IGT	0,2 l	5,50	0,75 l	22,00
--	-------	------	--------	-------

### Österreich

Grüner Veltliner <sup>16</sup> - Grossriedenthal-Weingut Bauer	0,2 l	5,30	0,75 l	21,50
--	-------	------	--------	-------

### Südafrika

Chardonnay trocken <sup>16</sup> - Coastal - MAN	0,2 l	5,20	0,75 l	21,00
--	-------	------	--------	-------

## Rotweine

### Deutschland

Spätburgunder <sup>16</sup> trocken o.halbtrocken - Oberb. Bassgeige	0,2 l	5,20	0,75 l	21,00
Dornfelder <sup>16</sup> trocken - Vier Jahreszeiten - Pfalz	0,2 l	5,20	0,75 l	21,00
Spätburgunder <sup>16</sup> lieblich - Alde Gott- Baden	0,2 l	5,50	0,75 l	22,00

### Spanien

Rioja trocken <sup>16</sup> - Castillos- Tempranilo	0,2 l	5,60	0,75 l	23,00
---	-------	------	--------	-------

### Italien

Merlot - trocken <sup>16</sup> Venetien - Ponte	0,2 l	5,20	0,75 l	21,00
Montepulciano trocken <sup>16</sup> Abruzzen-Farnese Fantini	0,2 l	5,50	0,75 l	22,00
Primitivo trocken <sup>16</sup> Apulien - Doppio Passio	0,2 l	5,50	0,75 l	22,00

## Rosé

### Spanien

Rosado trocken <sup>16</sup> - Vinas del Vero	0,2 l	5,20	0,75 l	21,00
---	-------	------	--------	-------

### Deutschland

„Pinkfein“ Rose <sup>16</sup> halbtrocken- Zur Schwane Franken	0,2 l	4,90	0,75 l	19,50
--	-------	------	--------	-------

### Weißweinschorle<sup>16</sup>

	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 <sup>16</sup>	0,1 l		3,80
Apfelsecco (alkoholfrei)	0,1 l		3,80
Flasche Sekt o. Prosecco <sup>16</sup>	0,75 l		24,90
Hugo <sup>2,10</sup> , Aperol Spritz ,Lillet Wildberry <sup>2,7,9</sup>	0,2 l		5,90
Sherry dry, medium, crème	5 cl	17%	3,60
Martini bianco, rosso, xdry	5 cl	15%	3,90
Campari <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	2 cl	36%	3,90

## Digestif

Malter 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 <sup>2,11</sup>	4 cl	17%	3,00
Amaretto <sup>2</sup>	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