

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 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

Matjes an hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln	13,90
Matjes Salat	9,90
Matjes 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

Zucchini-Schiffchen mit Schafskäsecreme gefüllt	7,90
Bruschetta Geröstete Weißbrot-scheiben mit Tomaten und Rucola	5,90
Lachscarpaccio mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Baguette	9,90
Ziegenfrischkäse 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

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 Lauchzwiebeln ¹	11,90
Flammkuchen „Lachs“¹ 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 ^{1,3}	3,00
▪ Gebratene Champignons	3,00

Genuss ohne Fleisch

Steinpilzravioli mit einer Salbeicremesoße ^{1,12}	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 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
Riesen-Currywurst mit Pommes ^{1,3,8,12}	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 Allergenkezeichnung 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
Grüner Silvaner trocken ¹⁶ - Vier Jahreszeiten - Pfalz	0,2 l	5,50	0,75 l	22,00
Spätburgunder Weiß gekeltert ¹⁶ lieblich - Alde Gott- Baden	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	21,50
--	-------	------	--------	-------

Südafrika

Chardonnay trocken ¹⁶ - Coastal - MAN	0,2 l	5,20	0,75 l	21,00
--	-------	------	--------	-------

Rotweine

Deutschland

Spätburgunder ¹⁶ trocken o.halbtrocken - Oberb. Bassgeige	0,2 l	5,20	0,75 l	21,00
Dornfelder ¹⁶ trocken - Vier Jahreszeiten - Pfalz	0,2 l	5,20	0,75 l	21,00
Spätburgunder ¹⁶ lieblich - Alde Gott- Baden	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
Primitivo trocken ¹⁶ Apulien - Doppio Passio	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