

# **Speisekarte**

***Herzlich willkommen im  
Restaurant „Zur Linde“***



***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***

**\*\*\*\*\***



## Saisonales

### Kürbis & Co.

<i>Kürbiscremesuppe</i>	5,50
<i>Gedünsteter Kürbis mit Rumpsteak und Rote Beete Püree</i>	21,80
<i>Schweinemedallions an Kürbispüree und Thymianjus</i>	18,90
<i>Eis aus süßem Kürbis, Rosinen und Walnüssen</i>	6,50

\*\*\*\*

### Wilder Genuss

<i>Zwiebelsuppe mit Käsecrostini</i>	5,90
<i>Wildschweinragout mit Käsespätzle, Preiselbeeren und Salat</i>	15,80
<i>Rehkeule mit Birnen-Kaiserschoten-Zimt-Gemüse und Klöße</i>	21,90
<i>Hirschbraten mit Rotkohl an Lebkuchensauce, Herzoginkartoffeln</i>	19,50
<i>Zimttörtchen mit glacierten Aprikosen</i>	6,90

### 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

<b>Lachstaler</b> <i>Kartoffelpuffer, gebeizter Lachs, Limettencreme und Salatbouquet</i>	10,90
<b>Bruschetta</b> <i>Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten und Rucola</i>	5,90
<b>Tapas Teller</b> <i>mit Tomate-Mozzarella-Spieße, Serrano Schinken, Oliven, Peperoni, Antipasti, Schafskäse, Brot und Aioli</i>	12,90
<b>Gebackener Camembert</b> <i>mit Preiselbeeren und Salatbouquet</i>	6,90

## Suppen

<i>Karotten-Chili- Ingwer Suppe</i>	5,50
<i>Mango-Kokos-Currysuppe mit Basilikum</i>	6,50
<i>Süßkartoffelsuppe mit Chorizzo</i>	4,80

## Aus dem Ofen

<b>Ofenkartoffel mit:</b>	
▪ <i>Kräuter, Sour Creme und Salat (vegetarisch)</i>	8,90
▪ <i>Champignons, Sour Crème und Salat (vegetarisch)</i>	9,60
▪ <i>Geschnetzeltem von der Pute und Salat</i>	11,90
▪ <i>Lachsfilet in Alufolie gegart dazu hausgemachte Kräuterbutter</i>	13,90

## Flammkuchen

<b>Flammkuchen „klassisch“</b> <i>mit Sauerrahm, mildem Speck und Lauchzwiebeln</i>	11,90
<b>Flammkuchen „Lachs“</b> <i>mit Senf-Schmand, Lachs, Spinat und Tomate</i>	12,90
<b>Flammkuchen „Mediterran“</b> <i>mit Sauerrahm, Rucola, Parmaschinken und Tomate</i>	13,90

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

## Hauptgerichte

### Fleisch nach Wahl

- |                               |       |
|-------------------------------|-------|
| ▪ Rumpsteak (220 g)           | 15,90 |
| ▪ Schweinerückensteak (220 g) | 13,80 |
| ▪ Maispouardenbrust           | 14,90 |
| ▪ Kalbsrückensteak (220 g)    | 16,80 |
- Dazu Soße nach Wahl: Pfefferrahm, Champignonsoße oder Thymianjus

### Fisch nach Wahl

- |   |       |
|---|-------|
| ▪ 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 |
| ▪ Polenta                       | 3,50 |
| ▪ 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                      | 14,50 |
| Tagliolini mit Tomatensahnesoße, Zucchini, Paprika und Zwiebeln | 9,90  |
| Gemüsepuffer, Kräuterquark und Salatbouquet                     | 11,90 |
| Kartoffel-Brokkoli-Auflauf                                      | 10,90 |



## **Klassiker**

<i>„Lindenschnitzel“ Schweineschnitzel mit Champignonsauce Pommes frites und Salat</i>	<i>13,90</i>
<i>Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</i>	<i>15,80</i>
<i>Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Zwiebeln, Speck und Champignons in Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>16,50</i>
<i>„Zur Linde Spezial“ Rumpsteak, Schweinesteak, Putensteak, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat</i>	<i>19,90</i>
<i>Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Salat</i>	<i>13,90</i>

## **Salat Variationen**

<i>„Zickensalat“ Knackiger Salat mit cremigem Ziegenkäse, Walnusskernen, gerösteten Pinienkernen und Dressing nach Wahl</i>	<i>11,90</i>
<i>„Putenzauber“ Gemischter Salat mit gegrillter Pute, Parmesan, frischen Wildkräutern, Croûtons und Dressing nach Wahl</i>	<i>12,50</i>
<i>„Salat Linde“ - gemischte Blattsalate mit Cherrytomate, Avocado, Mozzarella, Ananas, Pinienkerne und Oliven (vegetarisch)</i>	<i>11,50</i>

*Zu jedem Salat servieren wir frisches Baguette  
Dazu Dressing nach Wahl: Honig-Senf, Joghurt, Balsamico*


## **Dessert**

<i>Schokoladen Dreierlei – Mousse, Eis und Tarte</i>	<i>6,90</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>5,50</i>
<b><i>Dessert-Variationen für Zwei</i></b>	
<i>Panna Cotta, 2 Kugeln Eis, Mousse au Chocolat</i>	<i>9,90</i>

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!




## Kalte Getränke

Coca Cola / Light / Zero <sup>2,8</sup>	0,3 l	2,60
Fanta <sup>2,3</sup> , Spezi <sup>2,3,8</sup> , Sprite <sup>2,3</sup>	0,3 l	2,60
Apfelschorle	0,3 l	2,60
Softdrinks <sup>2,3,5,8</sup>	0,4 l	3,50
 PYRMONT-Gourmet (Flasche)	0,25 l	2,50
	0,75 l	4,90
Bitter Lemon <sup>7</sup> , Ginger Ale <sup>7</sup> , Tonic	0,2 l	2,80
Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l	2,50
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	3,80

## Heiße Getränke

Kaffee Crème / oder entkoffeiniert		2,40
Kännchen Kaffee / oder entkoffeiniert		3,90
Espresso / Espresso doppelt		2,00 / 2,90
Espresso macchiato		2,50
Cappuccino		2,50
Latte Macchiato / Milchkaffee / Heiße Schokolade		2,80
Glas Tee (verschiedene Sorten Ihrer Wahl)		2,40

## Bier

	Vom Fass	0,3 l	2,50
		0,4 l	3,50
<b>Alster</b>		0,3 l	2,50
		0,4 l	3,50
	Flasche	0,33 l	2,90
	Weizen	0,5 l	3,80
	Weizen dunkel	0,5 l	3,80
	Weizen Kristall	0,5 l	3,80
	Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,80
	Krombacher alkoholfrei Flasche	0,33 l	2,80
	Krombacher Malzbier	0,33 l	2,60

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

## Weißweine

### Deutschland

<i>Grauer Burgunder trocken<sup>9</sup> - Oberbergener Bassgeige</i>	0,2 l	5,20	0,75 l	19,00
<i>Riesling trocken<sup>9</sup> - Dürkheimer Schenkenböhl</i>	0,2 l	4,90	0,75 l	18,50
<i>Müller Thurgau halbtrocken<sup>9</sup> - Oberbergener Bassgeige</i>	0,2 l	5,20	0,75 l	19,00
<i>Silvaner trocken<sup>9</sup> - Schwane - Franken</i>	0,2 l	5,60	0,75 l	20,00

### Österreich

<i>Grüner Veltliner trocken<sup>9</sup> - Niederösterreich</i>	0,2 l	5,30	0,75 l	19,00
--	-------	------	--------	-------

### Frankreich

<i>Chardonnay trocken<sup>9</sup> - Domaine de Luc</i>	0,2 l	5,50	0,75 l	20,00
<i>Luigi trocken<sup>9</sup> - Gardasee (Lugana)</i>	0,2 l	5,50	0,75 l	20,00

## Rotweine

### Deutschland

<i>Spätburgunder<sup>9</sup> trocken o. halbtrocken - Oberberg. Bassgeige</i>	0,2 l	5,20	0,75 l	19,00
<i>Trollinger<sup>9</sup> trocken - Sonnenhof - Württemberg</i>	0,2 l	5,40	0,75 l	19,50

### Spanien

<i>Cabernet Sauvignon trocken<sup>9</sup> - Margués de Castilla</i>	0,2 l	5,60	0,75 l	21,00
<i>Rioja</i>	0,2 l	5,30	0,75 l	20,00

### Italien

<i>Merlot trocken<sup>9</sup></i>	0,2 l	5,20	0,75 l	19,00
<i>Montepulciano trocken<sup>9</sup></i>	0,2 l	5,50	0,75 l	20,00

## Rosé

### Spanien

<i>Rosado trocken<sup>9</sup> - Vinas del Vero</i>	0,2 l	5,50	0,75 l	20,00
--	-------	------	--------	-------

### Deutschland

<i>„Pinkfein“ Rose<sup>9</sup> halbtrocken- Zur Schwane Franken</i>	0,2 l	4,90	0,75 l	18,50
---	-------	------	--------	-------

### Weißweinschorle<sup>9</sup>

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

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!



## Aperitif

Sekt „Zur Linde“ - Hausmarke Trocken	0,1 l		3,80
Prosecco	0,1 l		3,80
Flasche Sekt o. Prosecco Frizzante	0,75 l		24,90
Hugo, Aperol Spritz <sup>2,7</sup>	0,2 l		5,50
Osborne Sherry <i>dry, secco, creme</i>	5 cl	17%	3,30
Martini <i>bianco, rosso, xdry</i>	5 cl	15%	3,90
Campari <sup>2</sup> <i>Orange oder Soda</i>	5 cl		4,50
Apfelsecco oder Himbeersecco (alkoholfrei) <sup>9</sup>	0,1 l		3,80
Ferreira Portwein Ruby trocken (rot) <sup>9</sup>	2 cl	36%	3,00

## Brände, Obstler & mehr

Williams Birne	2 cl	40%	3,90
Mirabelle / Marille	2 cl	40%	3,90
Obstler	2 cl	40%	3,80
Grappa Cellini Oro	2 cl	38%	3,80
Remy Martin <i>vsop</i>	2 cl	40%	4,90
Jim Beam Whiskey	2 cl	40%	4,90
Chivas Regal Whiskey	2 cl	40%	6,80
Tullamore Dew Whiskey	2 cl	40%	6,90
Havana Club Rum <i>3 Jahre</i>	2 cl	40%	4,00
Osborne Veterano Brandy	2 cl	36%	4,00

## Digestif

Malteser Kreuz	2 cl	40%	2,90
Jubiläums Aquavit	2 cl	42%	3,50
Linie Aquavit	2 cl	41%	3,50
Underberg	2 cl	44%	3,00
Jägermeister	2 cl	35%	3,00
Wodka	2 cl	40%	2,50
Fernet Branca oder Menta	2 cl	42%	3,50
Ramazzotti / Averna	2 cl	30%	3,50
Ouzo	2 cl	32%	2,50
Baileys Irish Cream <sup>2,8</sup>	4 cl	17%	3,50

### Information über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel (n)  
 5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = geschwärzt, 7 = chininhaltig, 8 = koffeinhaltig, 9 = enthält Sulfite