



Landgasthaus und Restaurant „Zur Linde“
Susanne Olvermann- Hindenburgstr. 2- 29386 Hankensbüttel-

Speisekarte

**Die Küche ist von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
und von 18:00 bis 20:30 Uhr geöffnet**

- Lassen Sie sich mit unserem 3- gängigen Jahreszeitenmenü überraschen!
34,00 €

Als Vorspeise empfehlen wir:

Bunter Blattsalat mit Tomate und Gurke^(13,G;) 5,20 €

Suppen:

Hochzeitssuppe^(13,G) 6,50 €

Rehkraftbrühe mit Pilzen ^(13 G) 6,80 €

Fischgerichte:

Zanderfilet auf Räucherforellensauce mit Zuckerschoten und
Salzkartoffeln^{(13) G,D,B,L} 22,50 €

Lachsfilet(praktisch Gräten frei) mit Riesengarnelen,
Kirschtomaten und Tagliatelle^{(13) G,D,B,L} 23,00 €

Vegetarisch:

Pastinackentörtchen auf Möhrengemüse mit Schmorgurkensauce
^(Aa,C,G,H) 16,50 €

Heimische Spezialitäten:

Zarter Heidschnuckenbraten mit Bohnengemüse, frischen
Champignons und Kartoffelrösti ^(C, G ,Aa) 25,50 €

Zarter Rehbraten in Burgundersauce mit Rotkohlgemüse, Preiselbeeren
und Kroketten ^(13 C, G, Aa) 24,50 €

Fleischgerichte:

Schweineschnitzel mit Pilzsauce, Kroketten und Salat ^(Süßungsmittel, 13,A,C,G) 17,50 €

Rindersteak in Pfeffersauce, Blattsalaten und Kroketten^(13,A,C) 28,50 €

Filetsteak vom Chianinarind in Pfeffersauce, Brokkoli und Kroketten^(13,A,C)
(größte Rinderrasse und von uns gezüchtet) 35,50 €

Niedersachsenteller:

In Butter gebratene Yakleber mit Apfelspalten und Kartoffeln
in Calvadosauce und Erbsenschoten^(2,13,C,G,H) 19,00 €

Von unseren Tieren:

Yakrouladen mit Pilzhackfüllung, ihrer Sauce, Bohnen und gebratenen
Kartoffeln ^(13 A,C ,G) 22,50 €