



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**

Als Vorspeise empfehlen wir:

Bunter Blattsalat mit Tomate und Gurke^(13,G;) 6,30 €
Salat mit Nüssen und frisch geräuchertem Yakschinken 9,40 €

Suppen:

Yak Kraftbrühe ⁽¹³⁾ 7,00 €
Vegane Tomatensuppe mit Einlage ^(13 G) 7,20 €
Vegane Kürbissuppe⁽¹³⁾ 6,50 €
Fischsuppe „Boulliabaiser Art“⁽¹³⁾ 12,00 €

Fischgerichte:

Karpfenfilet (praktisch Gräten frei) mit Sauerkraut, Meerrettichsauce
und Salzkartoffeln ^{(13) G,D,B,L} 27,30 €

Gefüllte Atlantikzungenröllchen auf Tomatencarpaccio mit Kartoffelbaumkuchen
^{(13) G,D,B,L} 27,30 €

Vegetarisch:

Semmelklöße mit Champignons a la Creme, und kleinem Salat
^(Aa,C,G,H K) 19,80 €

Heimische Spezialitäten:

Zarter Rehbraten in Burgundersauce, Champignons, Rotkohl, Preiselbeeren
und Kroketten ^(13 C, G, Aa) 29,60 €

Fleischgerichte:

Schweineschnitzel mit Pilzsauce, Kroketten und Salat ^(Süßungsmittel, 13,A,C,G) 19,00 €

Yaksteak auf Pfeffersauce mit Gemüsetörtchen, Grilltomate und Bratkartoffeln ^{13,I,G}
37,00 €

Chianinafilet in Senfsauce, dazu Bohnen und Kartoffelrösti^(13,A,I,c,G) 39,00 €
(von eigenen Tieren)

In unserer Karte verwenden wir viele Produkte, die von heimischen Bauern
erzeugt werden, oder aus heimischen Wäldern stammen. Die Kartoffeln kommen von
Bauern aus Hankensbüttel, der Spargel zur Spargelzeit aus Neubokel, die Schnucke
aus Groß Oesingen, das Wild aus freier Wildbahn aus unserer Samtgemeinde. Yaks
sind eigene Tiere, die Äpfel vom Obsthof Barum. Das Bier ist aus Wittingen und Schnaps
aus Celle, Obstbrand aus dem Alten Land. Besuchen Sie uns im Internet: zur-linde-
hankensbuettel.