



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:

Wild Kraftbrühe (13)	7,00 €
Klare Tomatensuppe mit Einlage (13 G)	7,20 €
Vegane Kürbissuppe (13)	6,50 €
Nordsee Krabben Suppe“ (13)	8,50 €

Fischgerichte:

Karpfenfilet (praktisch Gräten frei) mit Spargel, Meerrettichsauce und Salzkartoffeln (13 G,D,B,L)	27,30 €
Gefüllte Atlantikzungenröllchen auf Tomatencarpaccio mit Kartoffelrösti (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 Heidschnuckenbraten mit Bohnengemüse, frischen Champignons und Kartoffelrösti (13 C, G, Aa)	29,60 €
Zarte Rehbraten Spitzen in Burgundersauce, Rotkohl, Preiselbeeren und Kroketten (13 C, G, Aa)	27,60 €

Fleischgerichte:

Schweineschnitzel mit Pilzsauce, Kroketten und Salat (Süßungsmittel, 13 A,C,G)	19,00 €
Zungenragout „Heidjer“ Art“ mit bunten Gemüse und Salzkartoffeln (13 ,I, G)	24,50 €
Hirschsteak in Senfsauce, dazu Bohnen und Kartoffelrösti (13,A,I,c,G)	39,00 €

In unserer Karte verwenden wir viele Produkte, die von heimischen Bauern

erzeugt werden, oder aus heimischen Wäldern stammen. Die Kartoffeln kommen von Bauern aus Groß Oesingen, 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.