



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 frisch geräuchertem Yak Schinken	9,40 €

Suppen:

Pfifferlings Kraftbrühe (13)	7,00 €
Tomatencremesuppe mit Grissini (13)	7,50 €
Nordsee Krabben Suppe“ (13)	8,50 €

Fischgerichte:

Matjes Ragout in Pfifferlingsauce mit Bohnen und Salzkartoffeln (13) G,D,B,L	21,00 €
Gebratenes Lachsfilet auf Buchweizen mit Grilltomate und Erbsenschoten (13) G,D,B,L	29,20 €

Vegetarisch:

Bandnudeln mit Pfifferlingen a la Creme, und kleinem Salat (Aa,C,G,H K)	19,80 €
---	---------

Heimische Spezialitäten:

Zarter Heidschnuckenbraten mit Bohnengemüse, frischen Pilzen und Kartoffelrösti (13 C, G, Aa)	29,60 €
Geschnetzeltetes vom Wild mit Pfifferlingen, 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 mit Pfifferlingen, 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](http://zur-linde-hankensbuettel.de).