



Landgasthaus Zur Linde
Hauptstr. 14
31180 Emmerke
Telefon: 05121/62234

JAHRESZEITEN SPEZIALITÄTEN

(AUF VORBESTELLUNG)

FRÜHLING

- Osterbüfett am 1. Feiertag
- Dreierlei Matjes (nach Hausfrauenart, mit Senfmehlsauce und Apfel – Curry – Rahm) mit Bohnengemüse und Kartoffeln oder Bratkartoffeln
- Spargel mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, dazu Kartoffeln oder Herzoginkartoffeln und
 - Lachsfilet
 - Rumpsteak
 - Kalbsschnitzel
 - Luftgetrockneter Schinken
- Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Salatcocktail und neuen Kartoffeln

SOMMER

- Sauerfleisch oder Zwiebfleisch mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln
- Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
- Salatcocktail mit gebratenen Garnelen und Mangodressing
- Kalbrücken mit Morchelrahm, Erbspüree mit feinen Möhrchen und Kartoffel „Drillinge“

HERBST / WINTER

- Zwiebel- oder Flammkuchen mit Federweißer
- Oktoberfest mit Bayrischen Spezialitäten wie Original Bayrischer Leberkäse, Spanferkel, Weißwürste, Semmelknödel Bayrisch Kraut und Laugenbrezel
- Zungenragout mit Kartoffeln und Salat
- Braunkohl, frische und geräucherte Bregenwurst, Kasseler und Bauchfleisch und Kartoffeln
- Martins – Gans mit Apfelrotkohl, Mini – Kartoffel – Klöße und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren
- Weihnachts-Büfett immer am 1. Feiertag



Landgasthaus Zur Linde
Hauptstr. 14
31180 Emmerke
Telefon: 05121/62234

JAHRESZEITEN SPEZIALITÄTEN

FRÜHLINGSMENÜ (AUF VORBESTELLUNG)

- Spargelbouillon mit Bärlauch-Quark-Nocken oder Spargelcremesuppe
- Mini-Lachs-Roulade mit getrüffeltem Wirsing
- Tafelspitz vom Kalb mit Apfelcreme, Bouillon-Erdäpfel und gedämpftes Frühlingsgemüse
- Rhabarber Consommé mit Erdbeeren und Campari-Sorbet

SOMMERMENÜ

- Salatcocktail mit gebratenen Garnelen
- Klare Tomatensuppe mit Backerbsen
- Gebratener Wolfsbarsch mit Zitronen-Minze Sauce, mediterranen Gemüse und Kartoffelspalten
- Zweierlei Sorbet (nach Wahl) auf einem Aprikosen-Spiegel oder Mövenpick Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

HERBSTMENÜ

- Schweinebraten – Carpaccio mit Senfcreme
- Kürbiscreme mit gerösteten Kürbiskernen und einem Spritzer Kürbiskernöl
- Streifen vom Rinderfilet mit Bohnenbündchen und Penne
- Pannacotta mit Balsamico-Fruchtsalat

WINTERMENÜ

- Zanderroulade mit gebratenem Reis
- Steinpilzbouillon
- Entenkeule mit Thymianjus, Röschenkompositionen und Mini-Kartoffelklöße
- Lebkuchen Tiramisu oder Winterliches Halbgefrorenes mit Hagebuttensauce