



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

MENÜKARTE

FRÜHLINGSMENÜ

- 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



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

MENÜKARTE

MENÜ AUS SPANIEN

- Mallorquinischer Gemüseauflauf
- Steinbuttfilet mit Safransauce und Basilikumpüree
- Schweinelendchen nach Mallorquinischer Art oder Fisch und Languste mit Reis und mediterranem Gemüse
- Schokoladenuflauf mit gerösteten Mandeln und warmer Orangensauce

MENÜ AUS FRANKREICH

- Champagnersüppchen mit Trüffelcroutons
- Zanderfilet in Dijon-Senfsauce mit Blattspinat
- Gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Maisplätzchen und Ratatouille Chateaubriand mit Sauce Café de Paris und Herzoginkartoffeln
- Crêpes Suzette

MENÜ AUS ITALIEN

- Rucola-Salat mit getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkerne
- Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung auf Austernpilzsauce
- Salbeihähnchen mit Estragonsauce, Erbsenschoten und Gnocchi oder Kalbsröllchen mit Bratenjus
- Espressoparfait



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

MENÜKARTE

AUSWAHL VON KALTEN VORSPEISEN

- Ententerrine
- Straßburger Fleischpastete
- Wildfleischpastete
- Tomate mit Mozzarella
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Antipasti Variationen
- Salatcocktail mit Entenbrusttranchen
- Salatcocktail mit Garnelen
- Gebeizter Lachs

AUSWAHL VON WARMEN VORSPEISEN

- Königin Pastete
- Lothringer Törtchen
- Sezungenröllchen gefüllt mit Gemüsejulienne
- Mini-Lachsduett in Blätterteig
- Marinierte Hähnchenspieße
- Frittierte Champignons mit Tartaren-Sauce



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

MENÜKARTE

AUSWAHL VON GEBUNDENEN SÜPPCHEN

- Lauchcremesuppe
- Berliner Kartoffelsuppe
- Petersilienwurzel-Creme-Suppe
- Krebsuppe mit Krabbeneinlage
- Tomatencremesuppe „Milano“
- Wildcremesuppe „Hubertus“
- Champignonrahmsuppe
- Lachscremesuppe
- Geflügelcremesuppe
- Kräutercremesuppe
- Zwiebelsuppe „Badischer Art“

AUSWAHL VON KLAREN SÜPPCHEN

- Kraftbrühe „Royal“
- Kraftbrühe mit Eier-Flädle
- Hühnerbrühe > Klare Ochsenschwanzsuppe
- Wildbrühe mit Klößchen und Pfifferlingen
- Tomatensuppe mit Backerbsen und Portwein
- Leberknödelsuppe
- Bouillabaisse



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

MENÜKARTE

AUSWAHL VOM SCHWEIN

- Schweinenacken im Kräutermantel
- Pragerschinken
- Spanferkel (ab 20 Personen)
- Krustenbraten
- Geschnetzeltes
- Kasselerrücken
- Medaillons gewickelt in Speck
- Schinken in Burgunder
- Jungschweinsrücken mit Malzbier – Kümmel - Sauce
- Schweinefilet mit Gorgonzolasauce

GEFÜLLTE BRATEN

- Franken Art (Räucherbauch, Röstzwiebel, Petersilie, Senf)
- Italienische Art (Tomate, Mozzarella)
- Provence Art (Kräuter, Pilzen, Käse)
- Fleischer Art (Mett und Zwiebeln)
- Förster Art (Pfifferlingen und Kräuter)

AUßERDEM

- Fleischspieße mit Paprikasauce
- Kohlrouladen
- gekochtes Eisbein
- Schweinshaxen (auch Minihaxen möglich)



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

MENÜKARTE

AUSWAHL VOM RIND

- Schmorbraten
- Zwiebelrostbraten
- Tafelspitz mit Meerrettich- oder Senfsauce
- Rotweinbraten
- Rheinischer Sauerbraten
- Roastbeef mit Sauce Bernaise
- Filet mit Sauce „Café de Paris“
- Filetspitzen „Stroganoff“
- Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“ oder „Jäger Art“
- Ungarisches Rindergoulasch
- Rinderbacke geschmort mit Arabica – Madeira - Sauce
- Zungenragout

AUSWAHL VOM KALB

- Kalbsrücken mit Choron Sauce
- Kalbsbraten mit Schinken – Zwiebel - Sauce
- Kalbfleischröllchen „Italienische Art“
- Panierte Kalbsschnitzel
- Kalbssteak au four
- Kalbsfilet mit Morchelrahm
- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“



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

MENÜKARTE

AUSWAHL VOM WILD

- Hirschkalbskeule mit Pfifferlingsauce
- Hirschrücken mit Pfefferrahmsauce
- Rehkeule mit Wacholdersauce
- Wildschweinkeule mit Waldpilzsauce
- Elchrücken mit Schwedischer Preiselbeersauce
- Rentier Nüsschen mit Portweinsauce
- Rückenfilet vom Hauskaninchen mit „Sauce Diana“
- Hasenrücken mit Pfefferrahm

GEFLÜGEL AUSWAHL

- Hamburger Stubenküken mit Sherry Sauce
- Perlhuhnbrustfilet mit Mango – Zitronen - Sauce
- Rebhuhnbrust „Burgunder Art“
- Fasanenbrust mit Rieslingsauce
- Hähnchenbrustfilet mit Estragonsauce
- Maispouardenbrust mit feinem Morchelrahm
- Flug – Entenbrust mit Orangensauce
- Heide – Gans mit Thymianjus
- Putenbrust mit Currysauce
- Truthahn mit Gewürztraminersauce
- Straußenfilet mit weißer Petersiliensauce
- Puta im Ganzen



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

MENÜKARTE

AUSWAHL VOM LAMM

- Lammkeule „Provence“
- Lammrücken mit Minzsauce
- Lammfilet in einer Kräuterkruste
- Lammstrudel mit Wirsing

FISCHAUSWAHL

- Lachsfilet mit Hummersauce
- Seezungenfilet „Müllerin Art“
- Zanderfilet „Spreewälder Art“
- Steinbeißerfilet mit Dijon Senfsauce
- Heilbuttfilet mit gelber Paprikasauce
- Kabeljau mit Schnittlauchsauce
- Variationen aus dem Mittelmeer (Dorade, Rotbarbe, Sankt Petersfisch) mit Sauce Kardinal
- Variationen aus Niedersachsen (Hecht, Zander, Forelle) mit Rieslingsauce
- Fischspieß „Schwedische Art“ mit Krebsauce
- Fischragout
- Dreierlei Matjes mit Hausfrauen-, Senfmehl- und Apfel-Curry-Sauce



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

MENÜKARTE

BEILAGEN AUSWAHL

- Petersilienkartoffeln
- Herzoginkartoffeln
- Minibällchen aus Kartoffelpüree
- Kartoffelgratin
- Kartoffelspalten
- Rösti
- Mini Kartoffelklöße
- Semmelknödel
- Risotto Reis
- Spätzle
- Tortelloni
- Tagliatelle
- Pappardelle
- Gnocchi
- Schupfnudeln



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

MENÜKARTE

GEMÜSE

- Broccoli
- Blumenkohl
- Romanescoröschen
- Bohnen
- Erbsen
- Möhren
- Kohlrabi
- Champignons
- Kräutersaitlinge
- Pfifferlinge
- Spargel
- Blattspinat
- Mais
- Karamellierte Schalotten
- Apfelrotkohl
- Bayrisch Kraut
- Sauerkohl
- Wirsingbällchen



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

MENÜKARTE

DESSERT AUSWAHL

- Mousse au Chocolat
- Bayrisch Creme
- Joghurt – Limetten - Creme
- Zitronencreme
- Jamaikacreme
- Creme Brûlée
- Mokkaecreme
- Pannacotta mit Fruchtpüree
- Tiramisu
- Schwarzwaldcreme
- Spätburgunder oder Rieslingcreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce oder auf Mascarponecreme
- Welfenspeise
- Auswahl von saisonalen Früchten
- Melonen – Pflaumenwein - Süppchen mit Zitronensorbet
- Mövenpick Eisbombe
- Eisplatte mit Mövenpick Kreationen
- Hausgemachtes Parfait
- Gluten- und Lactosefrei Sorbets und Eiscremes