

Süppchen

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse-Crouton
4,50 €

Karotten-Ingwersüppchen
mit gebratener Garnele
5,50 €

Original ukrainische Soljanka
mit Zitrone und Kräuterrahm verfeinert
4,50 €

Kleinigkeiten & Vorspeisen

Gebackener Schafskäse
auf buntem Linsensalat
7,50 €

Zartes Carpaccio vom Rind
mit frischen Champignons
gehobeltem Parmesan und Ruccola-Salat
11,50 €

Würzfleisch
der beliebte Klassiker ist überbacken mit Käse
und wird mit ofenfrischem Baguette serviert
6,50 €

Gebratene Großgarnelen
in Tomaten-Knoblauch-Öl, serviert mit Stangenweißbrot
12,50 €

Hausgebeizter Graved-Lachs
an knusprigen Kartoffelrösti mit Meerrettichcreme
9,50 €

Original „Linther Herrentoast“
zartes Schweinefilet auf geröstetem Bauernbrot, mit Schinken,
frischen Zwiebeln, Kapern und mit Käse überbacken
10,50 €

Linther Ladytoast
Zarte Hähnchenbrust auf Bauernbrot
mit mediterranem Gemüse und Käse überbacken
9,50 €

Marktfrische Salate

Ceasar's Salad

mit knusprigen Croutons und Parmesanobel
wahlweise mit...

zarter Hähnchenbrust	10,50€
gebratenen Garnelen	14,50€
Rinderfetzten	14,50€

Salatteller „Alter Fritz“

mit knusprig gebackenen Speckstreifen², gegrillten
Würstchen^{2a} und hausgemachtem Joghurt-Kräuter Dressing
11,90 €

Salatteller „Poseidon“

frische Saisonsalate mit hausgebeiztem Lachs,
Thunfisch und gebratener Garnele,
verfeinert mit unserem Hausdressing
12,50 €

Vegetarische Gerichte

Gebackener Schafskäse
auf buntem Linsensalat
10,50 €

Flammkuchen
mit Schafskäse, knackigen Kirschtomaten
und mediterranen Gemüsestreifen
9,50 €

Pasta Pomodore
mit knackigen Kirschtomaten und Ruccola
10,50 €

Linguine mit Basilikum-Pesto
und gerösteten Pinienkernen
10,50 €

...von **W**iesen und aus **W**äldern

Burger „Linther Hof“

Der „Liebling“ erobert die Speisekarte.
mit Bacon und Käse, dazu servieren wir wahlweise
Pommes Frites oder Süßkartoffel-Pommes
10,50 €

Schnitzel „Hamburger Art“ vom Schweinerücken

mit Spiegelei an deftigen Bratkartoffeln
und einem frischen Marktsalat
13,80 €

Schweinerückensteaks vom Grill

mit herzhaften Locktower Champignons,
gebackenen Kartoffelecken und
hausgemachtem Kräuterquark
13,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

an knackigem Paprika-Zucchini-Gemüse
und jungen Rosmarinkartoffeln
14,90 €

Filetspitzen vom Hausschwein

mit Schwäbischen Spätzle
12,50 €

Zartes Hähnchenbrustfilet

überbacken mit Tomate und Mozzarella
auf Paprikasoße und Kartoffelrösti-Ecken
13,80 €

„Treuenbrietzener Kutschersteak“

Schweinerückensteaks mit Speckkamm,
Grillwürstchen^{2a}, gerösteten Zwiebelringen
und Bratkartoffeln
14,50 €

Gefülltes Schnitzel „Braumeister Art“

mit Schinken^{2a} und Käse
serviert an knusprigen Pommes frites
und frischen Fläminger Champignons
15,50 €

Argentinisches Rumpsteak 180 gr.
mit gerösteten Zwiebeln, deftigen Bratkartoffeln
und frischem Marktsalat
19,00 €

Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“
an gebutterten Erbsen und Pommes Frites
19,30 €

Argentinisches Rumpsteak 250 gr.
Wahlweise mit Pommes Frites oder knusprigen Süßkartoffel
Pommes, dazu servieren wir einen kleinen Marktsalat
21,50 €

Grillteller „Linther Hof“
Argentinisches Rumpsteak, Schweinefilet, Kassler, zarte
Hähnchenbrust, knuspriger Speckkamm und Grillwürstchen,
serviert an deftigen Bratkartoffeln
18,50 €

...aus Fluss und Meer

Fläminger Bachforelle gebraten
mit märkischen Erdäpfeln und frischem Marktsalat
15,50 €

Zanderfilet in Butter gebraten
mit Zitronenjus an Paprika-Zucchini-Gemüse
und Linther Kartoffeln
16,50 €

Dorade gebraten
mit Zitronenkartoffel-Püree und frischem Marktsalat
16,50 €

Matjesfilet nach Hausfrauenart
mit Bratkartoffeln
und hausgemachter Apfel-Zwiebel-Remoulade
12,90 €

Gebratenen Garnelen mit Linguine
und knackigen Kirschtomaten in leichter Kräutersauce
16,50 €

essertkarte

Fruchtige rote Beerengrütze
mit Bourbon-Vanillesoße^{1,2}
4,50 €

Lauwarmer Schokokuchen
mit Kirschsorbet und Bourbon-Vanillesauce
6,80 €

Hausgemachtes Parfait
auch „halbgefrorenes“ genannt
• variiert je nach Saison & Wahl des Küchenchefs •
6,50 €

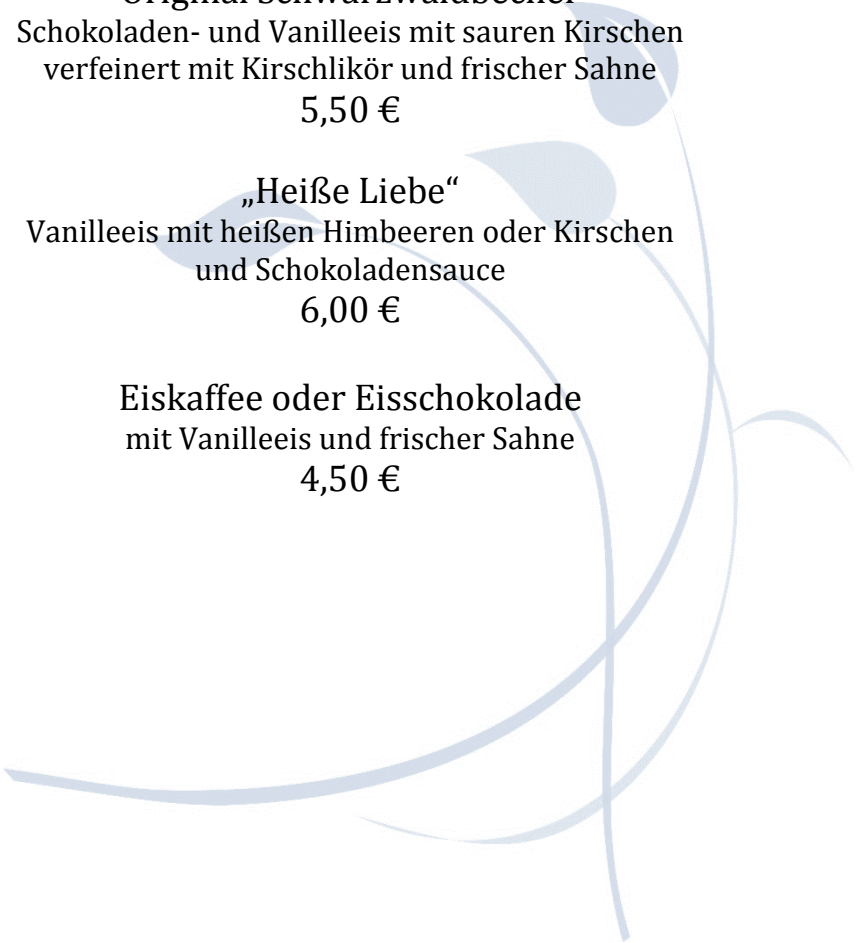
Warmer Strudel vom Apfel
mit Vanilleeis
5,90 €

Hausgemachter Hefekuchen
mit geschlagener Sahne
3,50 €

Original Schwarzwaldbecher
Schokoladen- und Vanilleeis mit sauren Kirschen
verfeinert mit Kirschlikör und frischer Sahne
5,50 €

„Heiße Liebe“
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen
und Schokoladensauce
6,00 €

Eiskaffee oder Eisschokolade
mit Vanilleeis und frischer Sahne
4,50 €



Kaffee, Tee & Co.

Tasse Kaffee ¹¹	1,80 €
Kaffee Cremé ¹¹	2,00 €
Cappuccino ¹¹	2,40 €
Espresso ¹¹	2,10 €
Latte Macchiato ¹¹	2,50 €
Café Latte ¹¹	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	2,10 €
Eilles Tee	3,50 €
Englisch Select Ceylon ¹¹ , Darjeeling Royal ¹¹ , Earl Grey ¹¹ , Kräutergarten, Pfefferminz, Sonne Asiens (Grüntee), Rooibos Winterpunsch (arom. Kräutermischung), Vita Orange (arom. Früchteteetee)	

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{1,8,11} , Cola light ^{1,8,10} , Fanta ^{1,3} , Sprite ²	0,20 l	2,00 €
Fassbrause Himbeer od. Waldmeister	0,20 l	2,40 €
Lichtenauer Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
Tafelwasser still od. spritzig	0,20 l	1,80 €
Tafelwasser still od. spritzig	0,75 l	5,50 €
Tonic Water ¹⁰	0,25 l	2,50 €
Bitter Lemon ^{3,10}	0,25 l	2,50 €
Ginger Ale ¹	0,25 l	2,50 €
Vitaminreiche Säfte	0,20 l	2,40 €

Alkoholfreie Biere

Clausthaler Pilsener	0,33 l	3,20 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	3,80 €

Frisch vom Fass

Radeberger Pilsener	0,3 l	2,80 €
Berliner Kindl Jubiläumspilsner	0,3 l	2,70 €
Kilkenny - Irish Beer	0,4 l	3,80 €
Fläminger Hefeweizen	0,5 l	3,80 €
Fläminger Zitronen-Radler naturtrüb*	0,3 l	2,40 €
Fläminger Bockbier*	0,3 l	2,80 €

Flaschenbier

Erdinger Urweizen	0,5 l	3,80 €
Schöffelhofer Dunkles Weizen	0,5 l	3,80 €
Erdinger Kristall Weizen	0,5 l	3,80 €
Berliner Weiße Himbeere od. Waldmeister ¹	0,33 l	3,20 €

* Saisonabhängig

Kennzeichnungspflichtige Stoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff,
3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt,
7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig

Wein, Sekt & Spirituosen

WEIN - Weiß (offen)

	<i>0,25l</i>	<i>0,10l</i>
Weißer Riesling S tr. Nahe 2012	7,00 €	3,50 €
Weißer Burgunder S tr. Nahe 2011	7,00 €	3,50 €
Grauer Burgunder S tr. Nahe 2014	8,00 €	4,50 €
Müller-Thurgau trocken Nahe 2012	6,50 €	3,00 €
Bacchus halbtrocken Nahe 2011	6,50 €	3,00 €
Bacchus Kabinett lieblich Nahe 2011	7,00 €	3,00 €

WEIN - Rot (offen)

	<i>0,25l</i>	<i>0,10l</i>
Dornfelder trocken Nahe 2011	7,00 €	3,50 €
Merlot trocken Nahe 2011	7,00 €	3,50 €
Dornfelder halbtrocken Nahe 2011	6,50 €	3,00 €
Blauer Spätburgunder Rosé tr. 2009	7,50 €	3,50 €

SEKT (offen)

	<i>0,10l</i>
Hausmarke trocken Nahe	4,50 €

SPIRITUOSEN (2cl)

Süßer Apfel, Saurer Apfel, Kirschlikör	1,50 €
Kümmerling, Underberg	1,80 €
Jägermeister	1,80 €
Fläminger Jagd	1,80 €
Klosterbruder	1,80 €
Ramazotti	2,50 €
Fernet Branka	2,50 €
Averna	2,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	1,80 €
Malteser	2,00 €
Williams Birne	2,50 €
Grappa	2,50 €
Sambuca	2,20 €
Remy Martin	3,50 €
Glenfiddich	3,50 €
Baileys	2,50 €

