



*Lieber Gastgeber,
vielen dank für das Interesse an unserem Hause*

*Hiermit möchten wir Ihnen einige Anregungen
für Ihre Feierlichkeit in unserem Hause geben.*

*Sie haben natürlich auch die Möglichkeit
Menes und Buffets ganz nach Ihren Vorstellungen zusammenzustellen.*

Gerne berücksichtigen wir auch Saisonale Spezialitäten unser Region

Spargelzeit im Mai/Juni

Matjesvariationen im Juni/Juli

Pilze aus dem Wald im August/September

Wildsaison im Herbst

Gänse im November/Dezember

*Unsere langjährige Erfahrung, in Küche und Service,
bei der Ausrichtung von Feierlichkeiten jeder Art,
sorgt für einen professionellen Rahmen.*

*Gerne stehen wir Ihnen für eine
persönlichen Beratung zu Verfügung.*

Wir würden uns freuen, Sie bei uns als Gast begrüßen zu dürfen.

*Ihr „Lindenhof“
und seine Mitarbeiter*

Henning und Dörte Brüggmann

Großer Ring 7

25492 Heist

04122/81361

www.hotel-lindenhof-heist.de



Vorspeisen

frische Blattsalate der Saison in einem Dressing Ihrer Wahl

- *aus Tannenhonig -Vinaigrette und mildem Senf, Kräutern*
- *Balsamico-Preiselbeer-Vinaigrette*

dazu reichen wir mit Kräutern überbackenes Röstbrot

passend zu Ihrem Salat bieten wir Ihnen als Beilage

- *Netzmelone und Katenrauchschinken* € 5.70
- *marinierte Süßwassergarnelen* € 6.70
- *Schottischer Räucherlachs* € 4.80
- *marinierter Hirtenkäse* € 4.10

Hanseatenteller mit verschiedene Fischspezialitäten € 10.50

Auswahl an Anti-Pasti € 7.50

Suppen

*Klare Kraftbrühe vom Elbmarscher Mastochsen
mit Fleischkößchen, buntem Gemüse, Eierstich* € 3.50

*Tomatencremesuppe aus Sonnengereiften Früchten
mit Fleischbällchen, Sahnehaube* € 3.50

*Cremsuppe aus frischem Lauchgemüse
Fleischbällchen, Sahnehaube* € 3.50

Spargelcremesuppe mit Fleischkößchen und Sahnehaube € 3.50

Kürbiscremesüppchen mit Fleischbällchen, Sahnehaube € 3.50

Apfel-Curry-Creme mit feinem Geflügelfleisch € 3.90

Bärlauch-Kerbel-Estragoncremesuppe auf Gemüsebasis € 4.30



Hauptgerichte

*Rinderschmorbraten aus der Hüfte, Schweinerollbraten aus der Keule
Kasselerbraten aus dem Kammstück, mit frischen Champignons
kräftige braune Sauce und Sauce Hollandaise
feine Butterbohnen, Erbsen-Wurzeln, hausgemachter Rotkohl
Petersilienkartoffeln und Kroketten*

€ 19.50

*Filetmedaillons vom Schwein und vom Mastochsen
kleine panierte Putenschnitzel, belegt mit Zwiebeln und Champignons
braune Bratensauce, Sauce Hollandaise
Schwenkbohnen, Blumenkohlröschen
Salzkartoffeln. Kartoffelkroketten*

€ 25.50

*mariniertes Schweinefilet im Stück gebraten, in feiner Kräuter-Senfkruste
Geflügelschnitzel "Wiener Art" mit Zwiebeln und Champignons
braune Bratensauce, Sauce Hollandaise
Schwenkbohnen, glasierte Möhrchen
Salzkartoffeln. Kartoffelplätzchen*

€ 22.50

*Hausgemachte Rindsrouladen „Großmutter Art“ in sämiger Sauce
gefüllt mit Räucherspeck, Zwiebeln, Gewürzgürkchen
Rotkohl und Erbsen-Wurzelgemüse
Salzkartoffeln und Kroketten*

€ 17.50

*Variationen von Masthahnbrüstchen
gefüllt mit Schweizer Käse und mit Ananas überbacken
im milden Räucherspeckmantel, paniert im Maismantel
Preiselbeerrahmsauce
Prinzeßbohnen und Broccoliroschen
Kartoffelrösti*

€ 19.80

*Entenbrüste im Rohr geschmort, Orangensauce
Hausgemachter Rotkohl, Rosenkohl
Petersiliekartoffeln, Kroketten* € 23.90

*Hirschkalbskeule „Försterin Art“
gemischte Waldpilze in Wildrahmsauce mit Preiselbeercreme im Pfirsich
Rotkraut, Rosenkohl
Semmelknödel und Salzkartoffeln* € 23.00

*Friedrichsburger Fischvariationen
Zanderfilet, schottischer Lachs, Garnelen, Nordseekrabben
Sauce Hollandaise oder Dill-Senf sauce, gefüllte und überbackene Tomate
Rosmarin-Kartoffeln und Basmati Reis* € 25.50

Warmes und kaltes Buffet „Lindenhof 1“

Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

*Schweinefiletmedaillons „Madagaskar“ mit grüner Pfeffersauce
Putenschnitzel "Wiener Art"
Geflügelschnitzel "Mailand" mit Mozzarella überbacken
Lachs und Zanderfilet als Hamburger Pannfisch in feiner Dill-Senf sauce
vegetarische Ricotta Tortellinis mit Tomatensauce*

Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Gemüseplatte

*Netzmelone mit Katenschinken
gefüllte Eier „Hofmeister Art“, Hausgemachtes Sauerfleisch
Roastbeef „englisch“, Remoulade
bunte Salatplatte*

*Räucherlachs
Holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“
Büsumer Nordseekrabben (Tagespreisaufschlag) Cocktailsauce*

*Käsespezialitäten vom Brett
Mozzarella mit Tomate*

*Hamburger rote Grütze, Mousse au Chocolade
Obstsalat, Vanillesauce
Eis und heiß*

Komplettpreis 31.50 €



Warmes und kaltes Buffet „Lindenhof 2“

Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

*Schweinefiletmedaillons „Madagaskar“ mit grüner Pfeffersauce
Putenfiletmedaillons mit Tomate Basilikumpesto und Mozzarella überbacken
Lachsfilet auf dem Kräuterbett gegrillt mit Weißweinsauce
vegetarische Pattys in verschiedene Variationen*

*Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin
Gemüseplatte*

*Anti Pasti Platte mit Champignons, Zucchini, Aubergine, Hirtenkäse
Netzmelone mit Katenschinken
gefüllte Eier „Hofmeister Art“
Roastbeef „englisch“, Remoulade
Hausgemachtes Sauerfleisch
bunte Salatplatte*

*Räucherlachs, Räucheraal
Holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“
Büsumer Nordseekrabben (Tagespreisauflage), Cocktailsauce*

*Käsespezialitäten vom Brett
Mozzarella mit Tomate*

*Hamburger rote Grütze,
Mousse au Chocolate
Obstsalat
Eis und heiß*

Komplettpreis 33.50 €



Dessert

<i>Hamburger rote Grütze mit Vanillesauce</i>	€	3.00
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</i>	€	3.50
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Waldbeeren</i>	€	3.80
<i>Vanilleeis „Birne Helene“ mit Birnenspalten, Schokoladensauce</i>	€	4.00
<i>Vanilleeis mit marktfrischen Obstsalat</i>	€	4.50
<i>Dessertteller „Lindenhof“ Vanilleeis, Mousse au chocolate, Früchte, Vanillesauce, Sahne</i>	€	5.70
<i>Dessertbuffet bestehend aus verschiedenen Nachtischen z.B. Mousse au chocolate, Eis und heiße Früchte, Obstsalat, Bayrisch Creme, Tiramisu, Hamburger rote Grütze</i>	€	9.50
<i>Hausgemachtes Pralinenparfait Vanilleschaum und Sahne</i>	€	4.20
<i>Stracciatellaeiscreme mit Amarena-Kirschen, Schlagsahne</i>	€	3.30
<i>Crepes mit warmen Apfelkompott, Vanilleeis, Sahne</i>	€	4.90
<i>Mousse au chocolate, Vanillesauce, Schlagsahne</i>	€	3.90

*Alle Preise verstehen sich inklusive der gültigen Mehrwertsteuer
Stand Januar 2017
alle vorherigen Menuevorschläge verlieren ihre Gültigkeit*