



*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
Ménues und Buffets ganz nach Ihren Vorstellungen zusammenzustellen.*

Gerne berücksichtigen wir auch Saisonale Spezialitäten unserer 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 Brüggemann

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 € 5.00
- marinierte Süßwassergarnelen € 6.00
- Schottischer Räucherlachs € 4.80
- geräucherte Entenbrustscheiben € 6.80
- mariniertes Hirtenkäse € 4.10

Hanseatenteller mit verschiedene Fischspezialitäten € 8.50

Auswahl an Anti-Pasti € 6.50

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

Broccolicremsuppe mit Fleischkößchen, Sahnehaube € 3.50

Kürbiscremesüppchen mit Fleischbällchen, Sahnehaube € 3.50

Apfel-Curry-Creme mit feinem Geflügelfleisch € 3.50

Bärlauch-Kerbel-Estragoncremsuppe 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*

€ 18.50

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

€ 23.50

*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*

€ 19.80

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

€ 15.50

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

€ 16,80

*Entenbrüste im Rohr geschmort, Orangensauce
Hausgemachter Rotkohl, Rosenkohl
Petersiliekartoffeln, Kroketten* € 21.90

*Hirschkalbskeule „Försterin Art“
gemischte Waldpilze in Wildrahmsauce, mit Preiselbeercreme im Pfirsich
Rotkraut, Rosenkohl
Semmelknödel und Salzkartoffeln* € 22.00

*Friedrichskooger Fischvariationen
Zanderfilet, Schottischer Lachs, Garnelen, Nordseekrabben
Sauce Hollandaise oder Dill-Senfesauce, 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
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
Putenfiletmedaillons mit geschmorten Zwiebeln und Pilzen
Lachsstreifen auf Spinat mit Hollandaise überbacken*

Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Gemüseplatte

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

*Räucherlachs
Holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“
Büsumer Nordseekrabben, Cocktailsauce*

*Käsespezialitäten vom Brett
Mozzarella mit Tomate*

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

Komplettpreis 27.50 €



Warmes und kaltes Buffet „Lindenhof 2“

Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

Schweinefiletmedaillons „Madagaskar“ mit grüner Pfeffersauce

Masthahnbrüstchen in Gorgonzolasauce

Putenfiletmedaillons mit Tomate Basilikumpesto und Mozzarella überbacken

Lachsstreifen auf Spinat mit Hollandaise überbacken

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, Cocktailsauce

Käsespezialitäten vom Brett

Mozzarella mit Tomate

Hamburger rote Grütze,

Mousse au Chocolate

Obstsalat

Eis und heiß

Komplettpreis 31.50 €



Dessert

<i>Hamburger rote Grütze mit Vanillesauce</i>	€	2.50
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</i>	€	3.00
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Waldbeeren</i>	€	3.00
<i>Vanilleeis „Birne Helene“ mit Birnenspalten, Schokoladensauce</i>	€	3.00
<i>Vanilleeis mit marktfrischen Obstsalat</i>	€	3.00
<i>Dessertteller „Lindenhof“ Vanilleeis, Mousse au chocolate, Früchte, Vanillesauce, Sahne</i>	€	4.80
<i>Dessertbuffet bestehend aus verschiedenen Nachtischen z.B. Mousse au chocolate, Eis und heiße Früchte, Obstsalat, Bayrisch Creme, Tiramisu, Hamburger rote Grütze</i>	€	7.10
<i>Hausgemachtes Pralinenparfait Vanilleschaum und Sahne</i>	€	3.80
<i>Stracciatellaeiscreme mit Amarena-Kirschen, Schlagsahne</i>	€	3.30
<i>Crepes mit warmen Apfelkompott, Vanilleeis, Sahne</i>	€	4.00
<i>Mousse au chocolate, Vanillesauce, Schlagsahne</i>	€	3.30

*Alle Preise verstehen sich inklusive der gültigen Mehrwertsteuer
Stand September 2013
alle vorherigen Menuevorschläge verlieren ihre Gültigkeit*