

## Gerichte der Saison

### Frischer Spargel aus der Region

Frische hausgemachte Spargelcremesuppe

dazu Toastbrot..... 6,00 €

Großer bunter Pflücksalat mit frischem Spargel

und Erdbeeren..... 12,50 €

### 1 Portion frischer Spargel (ca. 500g)

mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise ..... 16,50 €

mit dalmatinischem Schinken

dazu junge Kartoffeln und Sauce Hollandaise ..... 18,50 €

mit Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu junge Kartoffeln und Sauce Hollandaise ..... 19,50 €

serviert mit Lachsfilet

dazu junge Kartoffeln und Sauce Hollandaise..... 25,50 €

mit dem feinsten Filet (ca. 200g) vom „Black Angus“ Rind

dazu junge Kartoffeln und Sauce Hollandaise ..... 29,50 €

mit einem „Black Angus“ Rumpsteak (ca. 200g)

dazu junge Kartoffel und Sauce Hollandaise ..... 26,50 €

an zartem Putenbrust Filet

dazu junge Kartoffeln und Sauce Hollandaise ..... 20,50 €

mit saftigen Medaillons vom Schweinefilet

dazu junge Kartoffeln und Sauce Hollandaise ..... 21,50 €

## Suppen

### Tomatensuppe<sup>G,1</sup>

mit Gin verfeinert und Sahnehaube

5,00



### Zwiebelsuppe

mit Käse und Toast überbacken

5,50



### Gulaschsuppe

dazu servieren wir Brot

5,50

## Vorspeisen

### Brotkorb

mit zwei Dips, Oliven und Peperoni

6,50



### Antipasti<sup>2,3</sup>

feine Auswahl an kroatischen Köstlichkeiten

(dalmatinischer Schinken, Salami, gefüllte Paprika, eingelegtes Gemüse)

kleiner Teller 8,50

großer Teller 12,50



### Gambar (ohne Schale)<sup>B</sup>

in Kräuter Knoblauch-Öl

13,50



### Überbackener Camembert<sup>A1, C, G</sup>

auf Toast, dazu Preiselbeeren

9,50



### Weinbergsschnecken

½ Dutzend, in Knoblauch-Sahne Sauce

11,50



### Carpaccio vom Rinderfilet<sup>1, 3, C, G, H3, J</sup>

mit Ruccolasalat und Parmesanhobel garniert

13,50

## Frisches vom Feld

### Kleiner bunter Salat

verschiedene Salatsorten

4,50



### Großer bunter Salat

verschiedene Salatsorten

7,50

mit Putenbruststreifen 11,00

mit Gambas<sup>B</sup> 14,00



### Tomatensalat

verschiedene Tomaten mit roten Zwiebeln

5,50



### Hirtensalat<sup>G</sup>

Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse

9,50

Alle Salate servieren wir nach Wahl mit Essig/Öl<sup>1,3</sup> oder Hausdressing<sup>A1, C, G</sup>

## Kroatische Spezialitäten

### Cevapcici

Hackfleischröllchen , dazu Djuvećreis und Pommes Frites

13,50



### Lustiger Borsjak<sup>2,3,G</sup>

Rumpsteak mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln

22,00



### Ražnjici

Schweinenacken am Spieß, dazu Djuvećreis, Pommes Frites

13,50



### Muckalica<sup>G</sup>

Schweinefilet in pikanter Tomaten-Paprikasauce, dazu Butterreis

18,50



### Pjeskavica „Hirten Art“<sup>G</sup>

Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvećreis und Pommes Frites

15,50



### Schindelbraten<sup>2,3</sup>

2 Koteletts am Knochen, dazu Bratkartoffeln

18,50



### Grillteller<sup>2,3</sup>

Cevapcici, Ražnjici, Pjeskavica (ungefüllt), Kotelett, Speck  
dazu Djuvećreis und Pommes Frites

16,50

- zu allen Gerichten servieren wir einen hausgemachten Krautsalat-

## Feines ab 2 Personen

### Grillplatte „Lindengarten“<sup>A1, C, G, L</sup>

Cevapcici, Ražnjici, Pjeskavica (ungefüllt), Kotelett, Speck  
dazu Djuvećreis, Pommes Frites, Ajvar, Zwiebeln und hausgemachter Krautsalat

32,00



### Steakplatte „Buer“<sup>G</sup>

Saftig gegrillte Steaks  
dazu frisches Grillgemüse, Kartoffel Wedges, Kroketten und Djuvećreis  
mit Sauce Bernaise und Pfeffersauce

42,00

## Internationale Gerichte

Zu allen internationalen Gerichten reichen wir einen gemischten Beilagensalat

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) <sup>A1, C</sup>

mit Pommes Frites

13,50



Schnitzel „Toscana“ <sup>2, 3, A1, C,</sup>

mit Kochschinken, Tomaten und Käse überbacken, dazu Pommes Frites

16,50



Champingnonrahm Schnitzel (vom Schwein) <sup>A1, C</sup>

mit Kroketten

14,50



Argentinisches Pfeffersteak <sup>G, J, L</sup>

Rumpsteak in Pfeffersauce, dazu Pommes Frites

24,50



Lammfilet <sup>2, 3, A1</sup>

dazu Prinzessbohnen und Kroketten

26,50



Lammhüftsteak

in Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln

24,50

Zu allen internationalen Gerichten reichen wir einen gemischten Beilagensalat

### Rinderfilet<sup>3, A1, G</sup>

mit grünem Pfeffer und Kräuterbutter verfeinert, dazu Röstis

27,50



### Schweinefilet „Prinzeß“<sup>A1, C, G, L</sup>

mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Krokette

18,50



### Medaillons vom Schwein<sup>A1, G, J, L</sup>

in Pfeffersauce, dazu Krokette

18,50



### Hauspfeß<sup>A1, G, J, L</sup>

verschiedene Sorten Filets am Spieß gebraten, in Pfeffersauce mit Röstis

18,50



### Putzenmedaillons<sup>2, 3, G</sup>

in Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites

16,50



### Rumpsteak „Lindengarten“<sup>G, J, L</sup>

mit Königsgarnelen in Rotweinsauce, dazu Krokette

27,50



### Rinderfilet „Miro“

in Champignonrahmsauce, dazu Kartoffel Wedges

27,50



## Steak

Zu allen Steakgerichten reichen wir einen gemischten Beilagensalat

**T - Bone Steak** (dry aged), am Knochen gereift ca. 500 g

33,50



**Entrecote Steak** aus dem Zwischenrippenstück ca. 350 g

25,50



**Argentinisches Hüftsteak**

200g\* .....14,50

300g\* .....21,00



**Argentinisches Rumpsteak**

200g\* .....16,50

300g\* .....23,50



**Argentinisches Filetsteak**

200g\* .....18,50

300g\* .....25,50

Wir grillen ihr Steak nach Wunsch englisch, medium oder well done

\*Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht der Steaks vor dem Grillen

## Beilagen\*

Pommes Frites.....3,00

Kroketten<sup>A1</sup>.....3,00

Rosmarinkartoffeln..... 3,50

Grillgemüse<sup>G</sup>.....5,00

gebr. Champignonköpfe .....4,50

mexikanische Bohnen<sup>2,3</sup>.....4,50

Djuvecreis.....3,00

Röstkartoffeln<sup>2,3</sup>.....3,50

Kartoffel Wedges..... 3,50

Papa Asada<sup>G</sup>.....3,50

Spinat<sup>1</sup>.....4,00

Broccoli<sup>C, G, L</sup>.....4,00

## Saucen

Pfeffersauce<sup>G, J, L</sup>.....3,50

Champignonrahm<sup>2,3, G</sup>.....3,50

Sauce Provencal..... 3,50

Sauce Hollandaise<sup>C, G, L</sup>.....3,50

Sauce Bernaise<sup>C, G, L</sup>..... 3,50

Knoblauch in Öl.....3,00

## Nudelgerichte

### Tagliatelle <sup>A1, G, L</sup>

in Champignonrahmsauce, dazu gemischter Salat

12,50



### Tagliatelle mit Gambas <sup>A1, B, G, L</sup>

in Tomatenknoblauchsauce, dazu gemischter Salat

18,50

## Fisch

### Zanderfilet

dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

22,50



### Lachsfilet

an Hummersauce, dazu Butterreis und Spinat

22,50

- Mehr vom Meer finden Sie auf unserer aktuellen Tageskarte -

# Menüs4Kids



Kleines Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)  
mit Pommes Frites und kleiner Beilagensalat



dazu



ein nicht alkoholisches Getränk nach Wahl  
(Limonade, Saft oder Mineralwasser)

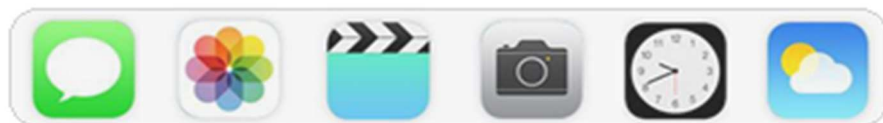


und

eine Kugel Eis als Dessert



9,50





## Putensteak „Emma“

mit Djuvecris und kleinem Beilagensalat

dazu

ein nicht alkoholisches Getränk nach Wahl

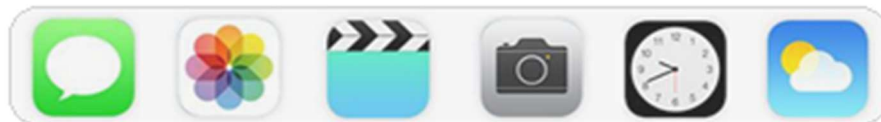
(Limonade, Saft oder Mineralwasser

und

eine Kugel Eis als Dessert



9,50





Kleines Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)  
mit Pommes Frites und kleiner Beilagensalat

dazu



ein nicht alkoholisches Getränk nach Wahl  
(Limonade, Saft oder Mineralwasser

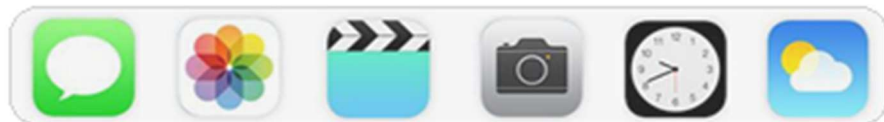


und

eine Kugel Eis als Dessert



9,50



## Dessert

### Paläčinke<sup>A1, C, G</sup>

mit Vanilleeis und Schokosauce

8,00



### Paläčinke<sup>A1, C, G</sup>

mit Vanilleeis und heißen Waldbeeren

10,50

## Eisvariationen von der Sylter Eismanufaktur

Beste Zutaten, Fairtrade, Aroma- und Farbstofffrei

Madagascar Vanille<sup>G</sup>

Belgische Schokolade<sup>G</sup>

Bretonische Walnuss<sup>G, H3</sup>

Blaubeer-Schmand<sup>G</sup>

Cassis

Mango

Joghurt<sup>G</sup>

Erdbeere

je Kugel

2,50



## Unsere Toppings

Heiße Waldbeeren.....	2,50
Karamalisierte Walnuss <sup>H3</sup> .....	3,50
Belgische Schokolade <sup>G</sup> .....	2,00
Eierlikör <sup>C</sup> .....	2,00

Das Team vom Lindengarten wünscht Ihnen eine entspannte Zeit, viel Spaß und einen guten Appetit.