

Suppen

Tomatensuppe^{G, I}

mit Gin verfeinert und Sahnehaube

7,00



Zwiebelsuppe

mit Käse und Toast überbacken

8,50



Gulaschsuppe

dazu servieren wir Brot

8,50



Rindfleischsuppe

dazu servieren wir Brot

6,50

Frisches vom Feld

Kleiner bunter Salat

verschiedene Salatsorten

5,50



Großer bunter Salat

verschiedene Salatsorten

9,50

mit Putenbruststreifen 14,50

mit Gambas^B 18,50



Tomatensalat

verschiedene Tomaten mit roten Zwiebeln

7,50



Hirtensalat^G

Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse

13,50

Alle Salate servieren wir nach Wahl mit Essig/Öl^{1,3} oder Hausdressing^{A1, C, G}

Kroatische Spezialitäten

Cevapcici

Hackfleischröllchen , dazu Djuvećreis und Pommes Frites

17,00



Lustiger Bornjak^{2,3,G}

Rumpsteak mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln

27,50



Ražnjici

Schweinenacken am Spieß, dazu Djuvećreis, Pommes Frites

17,00



Muckalica^G

Schweinefilet in pikanter Tomaten-Paprikasauce, dazu Butterreis

23,50



Pjeskavica „Hirten Art“^G

Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvećreis und Pommes Frites

20,50



Grillteller^{2,3}

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

21,50

zu allen Gerichten servieren wir:

einen hausgemachten Krautsalat, Ajvar und Zwiebeln

Feines ab 2 Personen

Grillplatte „Lindengarten“^{A1, C, G, L}

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

40,50



Steakplatte „Buer“^G

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

50,50

Steak vom Black Angus

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

42,50



Entrecote Steak aus dem Zwischenrippenstück ca. 350 g

34,50



Argentinisches Hüftsteak

200g*20,50

300g*27,50



Argentinisches Rumpsteak

200g*23,50

300g*30,50



Argentinisches Filetsteak

200g*27,50

300g*39,50

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.....4,00

Kroketten^{A1}.....4,00

Rosmarinkartoffeln..... 4,00

Grillgemüse^G.....6,00

gebr. Champignonköpfe6,00

Djuvecreis.....4,00

Röstkartoffeln^{2,3}..... 5,00

Kartoffel Wedges.....4,00

Papa Asada^G.....5,00

Spinat¹.....5,00

Broccoli^{C, G, L}.....5,00

Saucen

Pfeffersauce^{G, J, L}.....4,00

Champignonrahm^{2,3, G}.....4,00

Sauce Provencal..... 4,00

Sauce Hollandaise^{C, G, L}.....4,00

Sauce Bernaise^{C, G, L}..... 4,00

Knoblauch in Öl.....4,00

Internationale Gerichte

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Duroc Schwein)^{A1, C}

mit Pommes Frites

18,50



Champingnonrahm Schnitzel (vom Duroc Schwein)^{A1, C}

mit Kroketten

20,00



Argentinisches Pfeffersteak (vom Black Angus)^{G, J, L}

Rumpsteak in Pfeffersauce, dazu Pommes Frites

30,50



Lammfilet (vom Ashley Lamb)^{2, 3, A1}

dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

34,50



Rinderfilet (vom Black Angus)^{3, A1, G}

mit grünem Pfeffer und Kräuterbutter verfeinert, dazu Röstis

34,50

Internationale Gerichte

Medaillons vom Duroc Schwein^{A1, G, J, L}

in Pfeffersauce, dazu Kroketten

22,50



Hauspfeiß^{A1, G, J, L}

verschiedene Sorten Filets am Spieß gebraten, in Pfeffersauce mit Röstis

22,50



Putenmedaillons^{2, 3, G}

in Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites

20,50



Rumpsteak „Lindengarten“ (vom Black Angus)^{G, J, L}

mit Königsgarnelen in Rotweinsauce, dazu Kroketten

33,50



Rinderfilet „Miro“ (vom Black Angus)

in Champignonrahmsauce, dazu Kartoffel Wedges

35,50

Nudelgerichte

Tagliatelle

in Champignonrahmsauce, dazu gemischter Salat

15,50



Tagliatelle mit Gambas ^{A1, B, G, L}

in Tomatenknoblauchsauce, dazu gemischter Salat

22,50

Fisch

Zanderfilet

dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

25,50



Lachsfilet

an Hummersauce, dazu Butterreis und Spinat

25,50

- Mehr vom Meer finden Sie auf unserer aktuellen Tageskarte -

Dessert

Paläčinke

mit Vanilleeis und Schokosauce

11,50



Paläčinke^{A1, C, G}

mit Vanilleeis und heißen Waldbeeren

14,50

Eisvariationen

Beste Zutaten, Fairtrade, Aroma- und Farbstofffrei

Madagascar Vanille^G

Belgische Schokolade^G

Bretonische Walnuss^{G, H3}

Blaubeer-Schmand^G

je Kugel

4,00



Unsere Toppings

Heiße Waldbeeren.....	3,50
Karamellisierte Walnüsse ^{H3}	4,50
Belgische Schokolade ^G	2,50
Eierlikör ^C	2,50

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



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



dazu

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

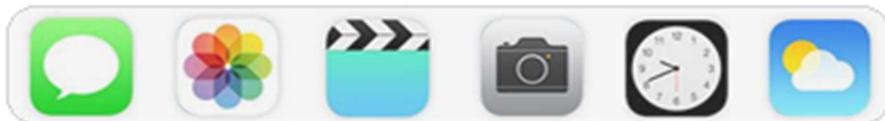


und

eine Kugel Eis als Dessert



9,50





Putensteak „Emma“

mit Djuvecreis und kleinem Beilagensalat

dazu

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



und

eine Kugel Eis als Dessert



9,50





Steak „Bashi“

Rinderfilet vom Black Angus
mit Pommes Frites und kleiner Beilagensalat

dazu



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



und

eine Kugel Eis als Dessert



11,50

