



*Gasthof
Zur Linde*



... herzlich willkommen!

im Gasthof „Zur Linde“

Liebe Gäste,

Wir heißen Euch herzlich willkommen bei uns im Haus.

„Gemütlich Essen und Trinken“ ist unser Motto.

Mit unserem reichhaltigen Angebot an Speisen und Getränken möchten wir Euren Wünschen bestmöglichst entgegenkommen und Euch kulinarisch mit unserer Küche verwöhnen.

Besonderen Wert legen wir auf regionale und qualitativ hochwertige Fleischwaren. Unsere Lieferanten stehen für Nachhaltigkeit, gute Haltung und Tierwohl.

Natürliche Qualität und gewusst woher. – Genießt Ihr das Besondere.

Rind Husumer Rind aus der Region

Schwein Familie Roders – das Lübchiner Strohschwein
Behren-Lübchin an der Ostsee Mecklenburg-Vorpommern
und Schleswigsche Geest-Regionales aus Schleswig-Holstein

Pute Grevenkoper Pute Hof Familie Klüver, Itzehoe

Geflügel von Privathöfen
Hof Familie Hannes Sommer
Hof Kreitmaier und Hof Wiedenhofer

Bei vorhandenen Lebensmittelallergien fragt Ihr bitte nach unser extra Allergen-Speisekarte.

Wir wünschen Euch ein angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Selbstverständlich sind wir auch bei Festlichkeiten aller Art für Euch da.

Unsere aktuellen Veranstaltungen findet Ihr in unserem ausliegenden Faltblatt oder im Internet unter www.gasthof-zur-linde-altduvenstedt.de

Familie Krug & Mitarbeiter

Saftige Steaks vom Grill

... mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl

Fleischgenuß aus Schleswig-Holstein

Husumer Premium Rumpsteak (220g)	28,50 €
Steakplatte „Zur Linde“ Premium Rumpsteak und 2 Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Krautsalat	34,50 €
Putenbrustspieß „Brazil“ Grevenkoper Putenbrustmedaillons im Speckmantel gebraten, mit Paprika, Zwiebeln und Peperoni, zweierlei Dips, Salatbeilage	26,50 €
Lindenburger vom Husumer Rind im geflämmtten Burgerbrot, Holtseer Cheddarkäse, BBQ- und Burgersoße, Tomate, gegrillte Zwiebel, Salat, Sandwichgurken und Steak-House-Frites – wahlweise auch mit Gemüsepatty	21,50 €

Unsere Grillspezialität

Duvenstedter Galgenspieß – hängend serviert - Premium Rumpsteak, Lübchiner Filetmedaillons und Grevenkoper Pute im Speckmantel mit Paprika, Zwiebeln und Peperonis, Kräuterbutter, pikantem Krautsalat, Steak-Salsa und Knoblauch-Dip	35,50 €
--	---------

Wahlbeilagen

Pommes frites
Bratkartoffeln
Kroketten
Backkartoffel mit Sour-Cream (2,00 € Aufpreis)
Kartoffelspalten mit Sour-Cream (1,50 € Aufpreis)

Extrabeilagen

Champignons u. Zwiebeln	5,00 €
Sauce Hollandaise	4,50 €
Steak-Salsasoße	1,50 €

Vorspeisen, Suppen & Salate

... kleine Köstlichkeiten vorweg.

Vorspeisen – mit ofenfrischem Landbaguette

Linden-Vorspeisenteller	15,50 €
gemischte Leckereien mit Haus-Aioli	
Gebratene Ursprungsgarnelen mit Haus-Aioli	16,50 €
Blattsalate, Grillgemüse, Oliven und Balsamico	

Unsere Suppen – aber für jeden Löffel

Strauchtomatensuppe	8,50 €
mit Kräuterfrischkäse und Basilikumpesto	
Hamburger Krabbensuppe	12,50 €
mit feinen Kräutern und Nordseekrabben	
Montafoner Knoblauchsuppe	11,50 €
mit gebratenen Ursprungsgarnelen am Spieß	

Salatkompositionen – mit frischem Landbaguette

Bunter gemischter Salatteller	7,50 €
Gebackener Hetax-Käse	16,50 €
mit gemischter Salatbeilage und Haus-Aioli	
Duvenstedter Sportlersalat	20,50 €
mit gebratenen Grevenkoper Putenbruststeak	
Unser Haussalat „Zur Linde“	19,50 €
mit Schafskäse, Thunfisch, Oliven und gefüllten Kirschaprikas	
Salatsteak – Husumer Premium Rumpsteak (220g) vom Grill	29,50 €
mit Kräuterbutter und großer bunter Salatbeilage	

Dazu unsere hausgemachten Salatdressings
American, Kräuter-Vinaigrette oder Balsamico-Olivenöl

Kleinigkeiten & Vegetarisches

... kleine Köstlichkeiten – und auch mal „ohne“.

Kleinigkeiten – aber fein ...

Lindenteller 19,50 €

2 Medaillons vom Lübchiner Strohschwein mit Spiegelei,
Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

Kleine Schlemmerei 18,50 €

Hofgeflügel Hähnchenbrust auf Rahmchampignons
mit Mandel-Broccoliröschen und Frischkäsekroketten

Kleiner Exote 18,50 €

Hofgeflügel Hähnchenbrust auf gebackener Ananas,
fruchtiger Curry-Mangosoße und Basmatireis, Mandeln

... oder mal vegetarisch ...

Gebackener Hetax-Käse 19,50 €

mit frischem Marktgemüse, Sauce Hollandaise
und gebackene Kartoffelspalten mit Sour Creme

Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahmquark 17,50 €

und gebratenen Champignons und bunter Salatbeilage

Ob Klassisches oder Spezialitäten

... von Sauerfleisch bis Schlemmerei

Klassische Landgasthof-Gerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Lübchiner Strohschwein	21,50 €
mit saurem Gemüse und Bratkartoffeln	
Holsteiner Bauernfrühstück in Eihülle	18,50 €
mit Grander Katenschinken und saurem Gemüse	
Jägerschnitzel von schleswigsche Geest	22,50 €
mit Champignon-Waldpilzrahmsoße und Bratkartoffeln	
Holsteiner Schnitzel von schleswigsche Geest	26,50 €
Spiegelei, Gartengemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	

Spezialitäten aus unserer Küche

Lindenpfanne	26,50 €
3 Filetmedaillons vom Lübchiner Strohschwein in der Pfanne serviert mit Spiegelei, Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	
Exotenteller	24,50 €
Hofgeflügel Hähnchenbrust auf gebackener Ananas mit fruchtiger Mango-Currysoße und Basmatireis, Mandeln und Kröpek	
Schlemmerteller	24,50 €
Grevenkoper Putenbruststeak auf Rahmchampignons mit Mandelbroccoli und Frischkäsekroketten	

Für genussvolle Momente

Tee- und Kaffeespezialitäten

Heiße Getränke von Darboven

Kaffee Crema	2,80 €	Irish Coffee	7,50 €
Filterkaffee - Tasse	2,80 €	Bunter Grog	6,00 €
Filterkaffee - Kännchen	5,00 €	Rumgrog	6,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €	Rotweingrog	6,00 €
Pharisäer	7,50 €		

Darboven-Kaffeespezialitäten

Espresso-Original – stark und rassig	2,80 €
Espresso-Macchiato mit Milchschaum	3,10 €
Espresso-Corretto mit Grappa oder Amaretto	4,50 €
Cappuccino-Italiano mit Milchschaum	3,50 €
Caffè-Latte-Epresso mit viel Milch	3,50 €
Latte-Macchiato	4,00 €

Eilees Teespezialitäten

Pfefferminztee	
Grüner Tee	
Friesen Mischung	
Kräutertee	
Sommerbeere	
Roibusch Vanille	3,20 €
Glas Tee	3,00 €
Kännchen Tee	5,00 €

Fischspezialitäten

... frisch und „ohne“ Gräten

Fischgerichte

Unser Matjesteller „Meergold“ 22,50 €
Hamburger Matjesfilets auf Apfel-Zwiebelsoße
und Holsteiner Bratkartoffeln

Gebratener Zander aus Schleswig-Holstein 29,50 €
mit Tomaten-Ratatouillegemüse, Basilikumpesto, Ruccola
und gebackene Kartoffelecken

Gebratene Schollenfilets 29,50 €
auf Rahmwirsing dazu Bratkartoffeln

Lachs-Salat 28,50 €
gebratener isländischer Biolachs mit Haus-Aioli
und großer bunter Salatbeilage

Als Extrabeilage empfehlen wir 7,50 €
unseren bunten Salatteller

Wir verarbeiten ausschließlich MSC Fisch – zertifizierte Fischereien für Nachhaltigkeit.

Süße Träume

... der Genuss von Leckereien.

Kaffeeklatsch	5,00 €
Bourbon-Vanilleeis mit kräftiger Schokoladensoße und Sahne	
Coupe Danmark	10,50 €
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit kräftiger Schokoladensoße, Sahne und Schokoladenraspel	
Eis-Mix	9,50 €
3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne und Eishippe	
Schwedenbecher	10,50 €
Vanilleeis mit Apfelkompott und Eierlikörsahne	
Gebackene Apfelringe	12,50 €
mit Zimt und Zucker, Vanillesoße und Bourbon-Vanilleeis	

Unsere Möwenpick Eisspezialitäten

Creme Bourbon Vanille	Eiskugel nach Wahl	3,00 €
Fruchtiges Erdbeereis	Portion Sahne	0,60 €
Chocolate Chips		
Cioletta Stracciatella		
Himbeer-Sahne		

Getränke

... von frisch, spritzig bis alkoholfrei

Biere vom Fass

Flensburger Edles helles	0,3 l	4,00 €
Flensburger Edles helles	0,4 l	4,80 €
Potsdamer / Alsterwasser	0,3 l	4,00 €
Potsdamer / Alsterwasser	0,4 l	4,80 €
Duckstein	0,3 l	4,50 €
Duckstein	0,5 l	6,00 €

Weizenbiere

Erdinger Hell	0,5 l	5,50 €
Erdinger Dunkel	0,5 l	5,50 €
Erdinger Kristall	0,5 l	5,50 €

Alkoholfreies

Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Flensburger alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Mineralwasser Loona Gourmet		
Feinperlig	0,7 l	7,50 €
Naturell	0,7 l	7,50 €

Lütts Landlust – Direktsaft

Rhabarberschorle	0,33 l	4,30 €
Schwarze		
Johannesbeerschorle	0,33 l	4,30 €

Alkoholfreie Getränke

Loona Gourmetwasser feinperlig oder naturell	0,2 l	2,90 €
Wittenseer Orangenlimonade	0,2 l	3,00 €
Wittenseer Zitronenlimonade	0,2 l	3,00 €
Wittenseer Sport-Vital	0,2 l	3,00 €
Wittenseer Sport-Vital	0,4 l	4,30 €
Coca Cola	0,2 l	3,00 €
Coca Cola	0,4 l	4,30 €
Red Bull	0,25 l	5,00 €
Spezimix	0,2 l	3,00 €
Spezimix	0,4 l	4,30 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,30 €
Schweppes Tonic	0,2 l	3,30 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,30 €
Vita-Malz alkoholfrei	0,33 l	4,30 €

Säfte

Orangensaft	0,2 l	3,30 €
Apfelsaft	0,2 l	3,30 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	3,00 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,30 €
Kirsch-Banane	0,2 l	3,30 €
Kirsch-Banane	0,4 l	5,20 €

Getränke

Spirituosen von frisch, spritzig bis speziell

Biere vom Fass

Oldesloer Korn	2cl	3,00 €
Lütje Minze	2cl	3,50 €
Smirnoff Wodka	2cl	3,50 €
Sherry	2cl	4,50 €
Dooley`s/verschiedene	2cl	3,50 €
Bailey`s	2cl	3,50 €
Amaretto mit Sahne		4,50 €
Waldfrucht	2cl	3,00 €

Cognac und Weinbrand

Mariacron	2cl	3,00 €
Asbach Uralt	2cl	3,50 €
Remy Martin	2cl	5,00 €

Verteiler

Jubiläums Akvavit	2cl	3,50 €
Bommerlunder	2cl	3,50 €
Helbing Kümmel	2cl	3,50 €

Obstbrände

Roner Williamsbirne	2cl	4,50 €
Roner Obstler	2cl	3,50 €

Grappaspezialitäten von Marzadro auf unserer Extrakarte!

Anis

Ouzo 12	2cl	3,50 €
Sambuca	2cl	4,00 €
Sambuca Café	2cl	4,00 €

Bitters

Jägermeister	2cl	3,50 €
Gammeldansk	2cl	3,50 €
Fernet Branca	2cl	3,50 €
Ramazotti auf Eis	2cl	4,00 €

Weitere Spirituosen für Mischgetränke sind ebenfalls vorhanden.
Bei einem Wunsch fragt bitte nach.

Weißweine und Rosé

vollmundig, fruchtig bis prickelnd

Weine aus Hohenlohe

Hohenlohe ist geografisch eine Region im Nordosten Württembergs. Die Reben aus dieser herrlichen Landschaft gedeihen sowohl auf skelettreichem Muschelkalk, als auch auf kräftigen, nährstoffreichen Keuperböden. Hier entstehen Weine mit einzigartigem Aroma.

Weißwein

Rivaner QbA – trocken; Weißwein mit zartduftigem Bukett. 0,2l 6,50 €
Aroma erinnert an grüne Äpfel, Zitrone und Muskat. 0,75l 22,50 €
Er mundet leicht, trocken und feingliedrig.

Riesling QbA – Fruchtig frischer Weißwein mit blumigen 0,2l 7,00 €
Bukett. Deutliche Fruchtaromen prägen das Aroma. 0,75l 23,00 €
Im Geschmack mundet er feinrassig, trocken und nachhaltig.

Weißburgunder QbA – halbtrocken; feinrassiger und 0,2l 6,50 €
fruchtiger Weißwein, mit duftigem Aroma. Durch seine 0,75l 22,50 €
zurückhaltende Säure und leichte Restsüße wirkt er
besonders harmonisch.

Chardonnay QbA – trocken; fruchtigem Aroma und zartem 0,2l 6,50 €
Bukett. Im Geschmack rassig, trocken und nachhaltig. 0,75l 22,50 €

Grauer Burgunder Kabinett – trocken; er zeichnet sich 0,2l 7,00 €
durch eine klare und feine Frucht aus. Er besitzt eine ange- 0,75l 23,50 €
nehme Säure und leichte Restsüße, die ihm eine besondere
Harmonie verleiht und überzeugt mit einem lang anhaltendem Aroma.

Roséwein

Rose QbA 0,2l 6,50 €
trocken; lachsfarbener Rosé mit elegantem Bukett, 0,75l 22,50 €
fruchtiger Fülle und gehaltvollem Körper.
Sein Aroma erinnert an Pflaumen und Melone,
feinherb und spritzig bei einer angenehmen Säure.

Rotweine und Sekt

vollmundig, fruchtig bis prickelnd

Rotwein

Lemberger

trocken; vollmundiger, gehaltvoller Rotwein mit hoher Dichte und Länge. Sein Aroma erinnert an Brombeere und Cassis. Sein harmonischer Gesamteindruck zeichnen diesen Wein aus.

0,2l 6,50 €
0,75l 22,50 €

Spätburgunder QbA

trocken; eleganter Wein mit kräftigem Aroma. Seine Frucht erinnert an Waldbeere, Kirsche und etwas Cassis. Er mundet trocken, würzig und nachhaltig.

0,2l 6,50 €
0,75l 22,50 €

Acolon QbA

trocken; farbkräftiger Rotwein mit hoher Dichte und Länge. Sein Aroma erinnert an Brombeere und schwarze Johannisbeere. Er ist gezeichnet durch seine elegante eingebundene Gerbstoffstruktur.

0,2l 6,50 €
0,75l 22,50 €

Dunkelgraf Dornfelder QbA

trocken; kraftvoller Rotwein mit eleganter Gerbstoffstruktur. Das Aroma ist geprägt durch den Ausbau im großen Eichenholzfass. Er mundet sehr geschmeidig, harmonisch und anhaltend.

0,2l 6,50 €
0,75l 22,50 €

Sekt

Sektkellerei Bernhard Massard Trier,
trocken oder halbtrocken

0,1l 4,50 €
0,7l 21,50 €

Aperol Spritz

0,2l 8,50 €

Lillet mit Russian Wild Berry

0,2l 8,50 €

Unsere Räumlichkeiten

...für Ihre Veranstaltungen

