

Von der Region für die Region

Liebe Gäste,

*unter diesem Motto steht der Spirit unserer Küche.
Auserwählte Produkte von auserwählten Erzeugern der
Region beherrschen unser Tun.
Der saisonale Gedanke spielt eine große Rolle.*

Unsere Erzeuger / Lieferanten:

*Landschweine / Hof Bösch Balje-Hörne
Zerlegt und verarbeitet
von der Fleischerei Stangneth / Cadenberge
sowie auch Rind und Lamm
von verschiedenen Haltern der Region
Weitere regionale Fleischspezialitäten beziehen wir von der
Firma Delta-Fleisch / Hamburg
Obst & Gemüse / Firma Gerkens / Großenwörden
Spargel / Hof Meyer / Asendorf
Frischfisch / Firma Hagenah / Hamburg
Räucherfische / Firma Schumacher / Balje-Hörne
Eier / Hühnerhof Ahlf / Hemmoor*

*Wir sind ständig auf der Suche nach authentischen
Erzeugern!*

*Geniessen Sie genussvolle Momente
Ihr
Zwei-Linden-Team*

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Blattsalate

*mit Rohkostschnipsel, gerösteten Körnern
und Sprossen angemacht mit unserem
würzigen Hausdressing oder Vinaigrette* *klein* *5,00 €*
4,00 €

Unser „Fitnesssteller“ *9,50 €*

*Reichhaltige Salatplatte mit Rohkost, Körnern, Sprossen
und Früchten angemacht mit unserem würzigen Hausdressing
oder Vinaigrette*

mit gebratenen Hähnchenstreifen *11,50 €*

mit gebratenen Ochsenfetzen *12,50 €*

mit Räucherlachs *13,50 €*

mit marinierten Garnelen vom Grill *14,50 €*

*Rucola in Orangenvinaigrette mit Apfelstreifen,
Pinienkernen & geflammten Ziegenkäse* *9,80 €*

Carpaccio vom Weiderind
mit Blattsalaten & Parmesan *11,50 €*

*Graved-Lachs im Kräuterpfannkuchen
an Salatbouquet mit Honig-Senf-Sauce* *11,90 €*

Aus der Suppenküche

<i>Kartoffel-Lauchschaumsuppe mit Blutwurst</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Kehdinger Hochzeitssuppe</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Tomatensuppe mit Buttercrôutons</i>	<i>4,50 €</i>

Für den kleinen Hunger oder Zwischendurch

<i>Roastbeef kalt zartrosa mit Remoulade & Bratkartoffeln</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Pikante Bandnudeln mit mediterranem Gemüse und marinierten Grillgarnelen</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Hauseigene Currywurst mit unserer Sauce & Pommes frites (in drei Schärfegeraden erhältlich: normal, scharf, extra scharf)</i>	<i>7,90 €</i>

Aus Fluss und Meer

<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten</i>	<i>21,80 €</i>
<i>an Rauchlachsudeln mit Brokkoliröschen</i>	<i>klein 16,80 €</i>
<i>Gekräuterte Wildwasser-Lachsschnitte</i>	<i>19,50 €</i>
<i>auf Tomaten-Rahmlauchgemüse</i>	<i>klein 14,50 €</i>
<i>mit Rosmarinkartoffeln</i>	

Spezialitäten

<i>Saftige Landschweinschnitzel mit Bratensauce</i>	<i>14,50 €</i>
<i>sautierten Zwiebel-Champignons & Pommes frites</i>	<i>klein 9,50 €</i>
<i>Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken</i>	<i>21,50 €</i>
<i>mit Gurkensalat & Bratkartoffeln</i>	<i>klein 16,50 €</i>
<i>Geschmorte Rinderbacke</i>	<i>17,50 €</i>
<i>mit jungem Gemüse & Bratkartoffeln</i>	
<i>„Hauspfanne“</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet</i>	
<i>auf Schinken-Käseudeln</i>	
<i>und Emmentaler überbacken</i>	
<i>Halbes Oldenburger Freilandhähnchen mit Pommes frites</i>	<i>9,90€</i>
<i>Super knusprig, speziell gewürzt (Zubereitung ca. 30 Min.)</i>	
<i>(in drei Schärfegraden erhältlich: normal, scharf, extra scharf)</i>	

Beste Steaks vom Grill

Lady`s Cut

Man`s Cut

Alle Steaks servieren wir mit einem knackigen Salatteller

Rückensteak vom Landschwein

Pfefferrahm//Bratkartoffeln

ca. 160 g. 14,50 €

ca. 250g. 19,50 €

Feersisch Rumpsteak

Tomaten-Zwiebel//Rosmarinkartoffeln

ca. 180 g. 18,50 €

ca. 250 g. 24,50 €

Herzhaftes Entrecôte

Pommery-Senf-Rahm//Pommes frites

ca. 200 g 19,50 €

ca.300 g. 28,50 €

Edles Kalbsrückensteak

Pilzrahm//Butternudeln

ca. 160 g. 19,50 €

ca.250 g. 27,50 €

Zartes Rinderfilet

Kräuterbutter//Kartoffelgratin

ca. 150 g. 22,50 €

ca. 250 g. 29,50 €