



*Gasthof
Zur Linde*





... herzlich willkommen!

im Gasthof „Zur Linde“

Liebe Gäste,

Wir heißen Sie herzlich willkommen bei uns im Haus.

„Gemütlich Essen und Trinken“ ist unser Motto.

Mit unserem reichhaltigen Angebot an Speisen und Getränken möchten wir Ihren Wünschen bestmöglichst entgegenkommen und Sie 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. – Genießen Sie 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 Putenhof Familie Klüver, Itzehoe

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

Bei vorhandenen Lebensmittelallergien fragen sie bitte nach unser extra Allergen-Speisekarte.

Wir wünschen Ihnen ein angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

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

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

Familie Krug & Mitarbeiter

Salat-Kompositionen

... mit frischem Landbaguette

Bunter gemischter Salatteller 5,00 €

Gebackener Schafskäse 11,50 €
mit gemischter Salatbeilage und Aioli-Dip

Duvenstedter Sportlersalat 11,50 €
mit gebackenen Grevenkoper Putenbruststreifen und Salsa-Dip

Unser Haussalat "Zur Linde" 14,50 €
mit Schafskäse, Thunfisch,
Oliven und gefüllten Kirschnaprikas

Garnelen-Salat 20,50 €
Salatvariationen mit 4 Garnelenspießen vom Grill
und Knoblauch-Dip

Salatsteak 23,50 €
Husumer Premium Rumpsteak (220g) vom Grill
mit Kräuterbutter und großer bunter Salatbeilage

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

Vorspeisen & Suppen

... kleine Köstlichkeiten vorweg.

Vorspeisen – mit ofenfrischem Landbaguette

Gebackener Schafskäse auf Blattsalaten Kirschtomaten, Oliven, Balsamico und roten Zwiebeln	8,50 €
Gebratene Garnelen mit Aioli-Dip Blattsalate, eingelegte Tomaten, Oliven und Balsamico	11,50 €
Linden-Vorspeisenteller gemischte Leckereien mit Aioli-Dip	11,50 €

Unsere Suppen – aber für jeden Löffel

Strauchtomatensuppe mit Kräuterfrischkäse und Basilikumpesto	7,50 €
Zwiebelsuppe unter der Parmesanhaube mit Weißwein, Knoblauch und Croutons	7,50 €
Hamburger Krabbensuppe mit feinen Kräutern, Nordseekrabben und Sahnehaube	8,50 €
Montafoner Knoblauchsuppe mit gebratenen Garnelenspieß	8,50 €

Kleinigkeiten & Vegetarisches

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

Kleinigkeiten – aber fein ...

Original Grander Katenschinken auf Vollkornbrot mit Spiegelei und Dillgurken	12,50 €
Lindenteller 2 Medaillons vom Lübchiner Strohschwein mit Spiegelei, Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	14,50 €
Kleine Schlemmerei Hofgeflügel Hähnchenbrust auf Rahmchampignons mit Mandel-Broccoliröschen und Frischkäsekroketten	13,50 €
Kleiner Exote Hofgeflügel Hähnchenbrust auf gebackener Ananas, fruchtiger Curry-Mangosoße und Basmatireis, Mandeln	13,50 €

... oder mal vegetarisch ...

Gebackener Camembert an gefüllter Preiselbeer-Ananas, Salatgarnitur, Baguette und Butter	9,50 €
Gebackener Schafskäse mit frischem Marktgemüse, Sauce Hollandaise und Basmatireis	13,50 €
Spinat-Ricotta Tortelloni mit Pesto, Kirschtomaten, Ruccula und gehobelten Parmesan	11,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahmquark und gebratenen Champignons und bunter Salatbeilage	12,50 €

Ob Klassisches oder Spezialitäten

... von Sauerfleisch bis Schlemmerei

Klassische Landgasthof-Gerichte

Unser hausgemachtes Sauerfleisch vom Lübchiner Strohschwein Dillgurken und Bratkartoffeln	15,50 €
Holsteiner Bauernfrühstück in Eihülle mit Grander Katenschinken und Dillgurken	12,50 €
Jägerschnitzel von schleswigsche Geest mit Champignon-Waldpilzrahmsoße und Bratkartoffeln	16,50 €
Holsteiner Schnitzel von schleswigsche Geest Spiegelei, Gartengemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	19,50 €

Spezialitäten aus unserer Küche

Lindenpfanne 3 Filetmedaillons vom Lübchiner Strohschwein in der Pfanne serviert mit Spiegelei, Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	19,50 €
Exotenteller Hofgeflügel Hähnchenbrust auf gebackener Ananas mit fruchtiger Mango-Currysoße und Basmatireis, Mandeln und Kröpek	18,50 €
Schlemmerteller Grevenkoper Putenbruststeak auf Rahmchampignons mit Mandelbroccoli und Frischkäsekroketten	18,50 €

Saftige Steaks vom Grill

... mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl

Husumer Rind – der Fleischgenuß aus Schleswig-Holstein

Premium Rumpsteak (220g) vom Jungrind 23,50 €

Steakplatte „Zur Linde“ 27,50 €

Premium Rumpsteak (220g), 2 Schweinefiletmedaillons
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Krautsalat und Steaksalsa

Hirtenspieß (350g) 18,50 €

vom Landrasse-Schweinerücken mit Speck, Zwiebeln,
Krautsalat und Salsa-Dip

Putenbrustspieß „Brasil“ 20,50 €

Grevenkoper Putenbrustmedaillons im Speckmantel gebraten,
mit Paprika, Zwiebeln und Peperoni, zweierlei Dips, Salatbeilage

Unsere Grillspezialität

Duvenstedter Galgenspieß – hängend serviert - 28,50 €

Premium Rumpsteak, Lübchiner Filetmedaillons und
Grevenkoper Pute im Speckmantel
mit Paprika, Zwiebeln und Peperonis, Kräuterbutter,
pikantem Krautsalat, Steak-Salsa und Knoblauch-Dip

Wahlbeilagen

Pommes frites

Bratkartoffeln

Kroketten

Backkartoffel mit Sour-Cream (1,50 € Aufpreis)

Kartoffelspalten mit Sour-Cream (1,00 € Aufpreis)

Extrabeilagen

Champignons u. Zwiebeln 3,00 €

Sauce Hollandaise 3,00 €

Steak-Salsasoße 1,50 €

pikante Pfefferrahmsoße 3,00 €

Fischspezialitäten

... frisch und „ohne“ Gräten

Fischgerichte

Unser Matjester „Meergold“ 16,50 €
Eckernförder Matjesfilets auf Apfel-Zwiebelsoße
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Ostsee-Dorschfilet 20,50 €
in Eihülle gebraten auf Rahmwirsing mit Butterkartoffeln

Gebratener Zander aus unserer Region 22,50 €
mit mediterranem Tomaten-Ratatouillegemüse, Basilikumpesto
und gebackene Kartoffelecken

Gebratene Schollenfilets 22,50 €
auf Kräuter-Schmandsoße mit Nordseemussheln
und Flußkrebsfleisch dazu Butter-Pellkartoffeln

Lachs-Salat 21,50 €
gebratene Fjordlachsfilets mit Aioli-Dip
und großer bunter Salatbeilage

Als Extrabeilage empfehlen wir 5,00 €
unseren bunten Salatteller

Wir verarbeiten ausschließlich MSC Fisch – zertifizierte Fischereien für Nachhaltigkeit.

Süße Träume

... der Genuss von Leckereien.

Kaffeeklatsch	3,50 €
Bourbon-Vanilleeis mit kräftiger Schokoladensoße und Sahne	
Coupe Danmark	6,50 €
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit kräftiger Schokoladensoße, Sahne und Schokoladenraspel	
Eis-Mix	6,50 €
3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne und Eishippe	
Schwedenbecher	7,50 €
Vanilleeis mit Apfelkompott und Eierlikörsahne	
Große Liebe	7,50 €
Bourbon-Vanilleeis und Stracciatella mit Himbeermarksoße, Sahne und Schokorolle	
Gebackene Apfelringe	8,50 €
mit Zimt und Zucker, Vanillesoße und Bourbon-Vanilleeis	
Friesenbecher	7,50 €
2 Kugeln Creme Vanilleeis, Baiser-Blätterteigcrunch, Pflaumenmus und Zimtsahne	

Unsere Möwenpick Eisspezialitäten

Creme Bourbon Vanille	Eiskugel nach Wahl 2,00 €
Fruchtiges Erdbeereis	
Chocolate Chips	Portion Sahne 0,50 €
Cioletta Stracciatella	
Walnuss mit Ahornsirup und Karamel	
Creme Mango-Joghurt	

Für genussvolle Momente

Tee- und Kaffeespezialitäten

Heiße Getränke von Darboven

Kaffee Crema	2,00 €	Irish Coffee	5,50 €
Filterkaffee - Tasse	2,00 €	Bunter Grog	4,50 €
Filterkaffee - Kännchen	4,00 €	Rumgrog	5,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00 €	Rotweingrog	4,50 €
Pharisäer	5,50 €	Glühwein	4,00 €

Darboven-Kaffeespezialitäten

Espresso-Original – stark und rassig	2,00 €
Espresso-Macchiato mit Milchschaum	2,20 €
Espresso-Corretto mit Grappa oder Amaretto	3,50 €
Cappuccino-Italiano mit Milchschaum	2,60 €
Cappuccino-Panna mit Sahne	2,80 €
Caffè-Latte-Epresso mit viel Milch	3,00 €
Latte-Macchiato	3,20 €

Eilees Teespezialitäten

Pfefferminztee	
Grüner Tee	
Friesen Mischung	
Kräutertee	
Sommerbeere	
Roibusch Vanille	
Glas Tee	2,50 €
Kännchen Tee	4,50 €

Sekt und Weißweine

vollmundig, fruchtig bis prickelnd

Sekt

Sektkellerei Bernhard Massard Trier,
trocken oder halbtrocken

0,11 3,50 €

Weißwein

Kallfelz Riesling, Mosel
trocken; feinfruchtig, würzig. erfrischend

0,21 4,50 €

Müller-Thurgau Rheinpfalz Ruppertsberger Winzer
halbtrocken; leicht, fruchtig, milde Säure

0,21 4,30 €

Kaiserstühler Grauer Burgunder
Weingut Trottenhof, Baden
trocken weiß; weich, gehaltvoll, blumig

0,21 4,30 €

Hans Lang, Weissburgunder, Rheingau
frisch-würziger Weissburgunder
mit klarer Frucht und Rasse, moderater Säure

0,21 4,80 €

Roséwein

Weingut Manz Rheinhessen,
Cuvee Rosé, halbtrocken

0,21 4,60 €

Rotweine

vollmundig, fruchtig bis prickelnd

Rotwein

Bergdolt Reif & Nett Pfalz-Rotweincuvée trocken Bouquet nach roten Früchten wie Kirsche und Blaubeere, leichte Röstaromen	0,2l	5,50 €
Rof Willy Trollinger mit Lemberger Rheinhessen – Vollmundig, fruchtiger, halbtrockener mit einer angenehmen Säure	0,2l	4,50 €
Hemer, Blauer Portugieser Rheinhessen – unkomplizierter Wein, halbtrocken reif und typischer Portugieser	0,2l	4,50 €
Düringer Spätburgunder Weingut Trottenhof, Baden Trocken; vollmundig, schöner Burgunder-Ton, herrliche Frucht	0,2l	4,50 €

Getränke

... von frisch, spritzig bis alkoholfrei

Biere vom Fass

Krombacher	0,3 l	3,00 €
Krombacher	0,4 l	3,60 €
Potsdamer / Alsterwasser	0,3 l	3,00 €
Potsdamer / Alsterwasser	0,4 l	3,60 €
Krombacher Dunkel	0,3 l	3,00 €
Krombacher Dunkel	0,5 l	4,20 €

Weizenbiere

Erdinger Hell	0,5 l	4,40 €
Erdinger Dunkel	0,5 l	4,40 €
Erdinger Kristall	0,5 l	4,40 €

Alkoholfreies

Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,40 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	3,00 €

Mineralwasser Loona Gourmet

Feinperlig	0,7 l	6,00 €
Naturell	0,7 l	6,00 €

Lütts Landlust – Direktsaft

Rhabarberschorle	0,33 l	3,00 €
Schwarze Johannesbeerschorle	0,33 l	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Loona Gourmetwasser feinperlig oder naturell	0,2 l	2,20 €
Wittenseer Orangenlimonade	0,2 l	2,40 €
Wittenseer Zitronenlimonade	0,2 l	2,40 €
Wittenseer Sport-Vital	0,2 l	2,40 €
Wittenseer Sport-Vital	0,4 l	3,40 €
Coca Cola	0,2 l	2,40 €
Coca Cola	0,4 l	3,40 €
Red Bull	0,25 l	4,00 €
Spezimix	0,2 l	2,40 €
Spezimix	0,4 l	3,50 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,60 €
Schweppes Tonic	0,2 l	2,60 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,60 €
Vita-Malz alkoholfrei	0,33 l	3,00 €

Säfte

Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Tomatensaft	0,2 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,40 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,40 €
Kirsch-Banane	0,2 l	2,50 €
Kirsch-Banane	0,4 l	4,00 €

Getränke

Spirituosen von frisch, spritzig bis speziell

Spirituosen

Oldesloer/Waldmeister	2cl	2,00 €
Lütje Minze	2cl	2,50 €
Smirnoff Wodka	2cl	3,00 €
Sherry	5cl	3,50 €
Dooley`s/verschiedene	2cl	2,20 €
Bailey`s	2cl	3,00 €
Amaretto mit Sahne		3,50 €

Cognac und Weinbrand

Mariacron	2cl	2,50 €
Asbach Uralt	2cl	2,50 €
Remy Martin	2cl	4,50 €

Verteiler

Jubiläums Akvavit	2cl	3,00 €
Bommerlunder	2cl	2,50 €
Helbing Kümmel	2cl	2,50 €

Obstbrände

Grappa Alexander	2cl	3,00 €
------------------	-----	--------

Grappaspezialitäten von Marzadro auf unserer Extrakarte!

Roner Williamsbirne	2cl	4,00 €
Roner Obstler	2cl	3,00 €

Anis

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

Bitters

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

Weitere Spirituosen für Mischgetränke sind ebenfalls vorhanden, bei einem Wunsch fragen sie bitte nach.

Unsere Räumlichkeiten

...für Ihre Veranstaltungen

