



*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 Putenhof 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](http://www.gasthof-zur-linde-altduvenstedt.de)

Familie Krug & Mitarbeiter

# Saftige Steaks vom Grill

... mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl

## Fleischgenuß aus Schleswig-Holstein

Premium Rumpsteak (220g) vom Jungrind 24,50 €

Steakplatte „Zur Linde“ 28,50 €

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

Hirtenspieß (350g) 19,50 €

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

Putenbrustspieß „Brazil“ 21,50 €

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

Lindenburger 16,50 €

vom Husumer Rind im geblähten Burgerbrot, Holtseer Cheddarkäse,  
BBQ- und Burgersoße, Tomate, gegrillte Zwiebel, Salat,  
Sandwichgurken und Steak-House-Frites

## 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 3,50 €

Sauce Hollandaise 3,50 €

Steak-Salsasoße 1,50 €

pikante Pfefferrahmsoße 3,50 €

# Vorspeisen & Suppen

... kleine Köstlichkeiten vorweg.

## Vorspeisen – mit ofenfrischem Landbaguette

Gebackener Schafskäse auf Blattsalaten Kirschtomaten, Oliven, Balsamico und roten Zwiebeln	9,50 €
Gebratene Naturgarnelen mit Haus-Aioli Blattsalate, eingelegtes Grillgemüse, Oliven und Balsamico	13,50 €
Linden-Vorspeisenteller gemischte Leckereien mit Haus-Aioli	12,50 €

## Unsere Suppen – aber für jeden Löffel

Strauchtomatensuppe mit Kräuterfrischkäse und Basilikumpesto	7,50 €
Hamburger Krabbensuppe mit feinen Kräutern, Nordseekrabben und Sahnehaube	9,50 €
Montafoner Knoblauchsuppe mit gebratenen Ursprungsgarnelen am Spieß	8,50 €

# Kleinigkeiten & Vegetarisches

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

## Kleinigkeiten – aber fein ...

<b>Lindenteller</b>	15,50 €
2 Medaillons vom Lübchiner Strohschwein mit Spiegelei, Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	
<b>Kleine Schlemmerei</b>	14,50 €
Hofgeflügel Hähnchenbrust auf Rahmchampignons mit Mandel-Broccoliröschen und Frischkäsekroketten	
<b>Kleiner Exote</b>	14,50 €
Hofgeflügel Hähnchenbrust auf gebackener Ananas, fruchtiger Curry-Mangosoße und Basmatireis, Mandeln	

## ... oder mal vegetarisch ...

<b>Gebackener Camembert</b>	10,50 €
an gefüllter Preiselbeer-Ananas, Salatgarnitur und Baguette	
<b>Gebackener Schafskäse</b>	14,50 €
mit frischem Marktgemüse, Sauce Hollandaise und gebackene Kartoffelspalten mit Sour Creme	
<b>Spinat-Ricotta Tortelloni</b>	12,50 €
mit Pesto, Kirschtomaten, Ruccula und gehobelten Parmesan	
<b>Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahmquark</b>	13,50 €
und gebratenen Champignons und bunter Salatbeilage	

- wahlweise auch mit veganem Gartenkräuterdip



# Salat-Kompositionen

... mit frischem Landbaguette

<b>Bunter gemischter Salatteller</b>	5,50 €
<b>Gebackener Schafskäse</b> mit gemischter Salatbeilage und Haus-Aioli	12,50 €
<b>Duvenstedter Sportlersalat</b> mit gebackenen Grevenkoper Putenbruststreifen und Salsa-Dip	12,50 €
<b>Unser Haussalat "Zur Linde"</b> mit Schafskäse, Thunfisch, Oliven und gefüllten Kirschpaprikas	15,50 €
<b>Garnelen-Salat</b> Salatvariationen mit Naturursprungs Garnelen vom Grill und Knoblauch-Dip	23,50 €
<b>Salatsteak</b> <b>Husumer Premium Rumpsteak (220g) vom Grill</b> mit Kräuterbutter und großer bunter Salatbeilage	24,50 €

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

# Ob Klassisches oder Spezialitäten

... von Sauerfleisch bis Schlemmerei

## Klassische Landgasthof-Gerichte

Unser hausgemachtes Sauerfleisch vom Lübchiner Strohschwein saurem Gemüse und Bratkartoffeln	15,50 €
Holsteiner Bauernfrühstück in Eihülle mit Grander Katenschinken und saurem Gemüse	13,50 €
Jägerschnitzel von schleswigsche Geest mit Champignon-Waldpilzrahmsoupe und Bratkartoffeln	17,50 €
Holsteiner Schnitzel von schleswigsche Geest Spiegelei, Gartengemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	20,50 €

## Spezialitäten aus unserer Küche

Lindenpfanne 3 Filetmedaillons vom Lübchiner Strohschwein in der Pfanne serviert mit Spiegelei, Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	21,50 €
Exotenteller Hofgeflügel Hähnchenbrust auf gebackener Ananas mit fruchtiger Mango-Currysoupe und Basmatireis, Mandeln und Kröpek	19,50 €
Schlemmerteller Grenkoper Putenbruststeak auf Rahmchampignons mit Mandelbroccoli und Frischkäsekroketten	19,50 €

# 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 €



# Fischspezialitäten

... frisch und „ohne“ Gräten

## Fischgerichte

Unser Matjesteiler „Meergold“ 17,50 €  
Eckernförder Matjesfilets auf Apfel-Zwiebelsoße  
und Holsteiner Bratkartoffeln

Ostsee-Dorschfilet 23,50 €  
in Eihülle gebraten auf Rahmwirsing mit Butterkartoffeln

Gebratener Zander aus Schleswig-Holstein 24,50 €  
mit Tomaten-Ratatouillegemüse, Basilikumpesto  
und gebackene Kartoffelecken

Gebratene Schollenfilets 24,50 €  
auf Kräuter-Schmandsoße mit Nordseemuscheln  
dazu Butter-Pellkartoffeln

Lachs-Salat 24,50 €  
gebratener isländischer Biolachs mit Haus-Aioli  
und großer bunter Salatbeilage

Als Extrabeilage empfehlen wir 5,50 €  
unseren bunten Salatteller

Wir verarbeiten ausschließlich MSC Fisch – zertifizierte Fischereien für Nachhaltigkeit.

# Süße Träume

... der Genuss von Leckereien.

<b>Kaffeeklatsch</b>	3,50 €
Bourbon-Vanilleeis mit kräftiger Schokoladensoße und Sahne	
<b>Coupe Danmark</b>	6,80 €
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit kräftiger Schokoladensoße, Sahne und Schokoladenraspel	
<b>Eis-Mix</b>	6,50 €
3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne und Eishippe	
<b>Schwedenbecher</b>	7,50 €
Vanilleeis mit Apfelkompott und Eierlikörsahne	
<b>Große Liebe</b>	7,50 €
Bourbon-Vanilleeis und Stracciatella mit Himbeermarksoße, Sahne und Schokorolle	
<b>Gebackene Apfelringe</b>	8,80 €
mit Zimt und Zucker, Vanillesoße und Bourbon-Vanilleeis	
<b>Friesenbecher</b>	7,50 €
2 Kugeln Creme Vanilleeis, Baiser-Blätterteigcrunch, Pflaumenmus und Zimtsahne	

## Unsere Möwenpick Eisspezialitäten

Creme Bourbon Vanille	Eiskugel nach Wahl 2,20 €
Fruchtiges Erdbeereis	
Chocolate Chips	Portion Sahne 0,50 €
Cioletta Stracciatella	
Walnuss mit Ahornsirup und Karamel	
Creme Mango-Joghurt	

# Getränke

... von frisch, spritzig bis alkoholfrei

## Biere vom Fass

Flensburger Edles helles	0,3 l	3,40 €
Flensburger Edles helles	0,4 l	4,20 €
Potsdamer / Alsterwasser	0,3 l	3,40 €
Potsdamer / Alsterwasser	0,4 l	4,20 €
Duckstein	0,3 l	3,60 €
Duckstein	0,5 l	5,20 €

## Weizenbiere

Erdinger Hell	0,5 l	4,80 €
Erdinger Dunkel	0,5 l	4,80 €
Erdinger Kristall	0,5 l	4,80 €

## Alkoholfreies

Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,80 €
Flensburger alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

## Mineralwasser Loona Gourmet

Feinperlig	0,7 l	6,50 €
Naturell	0,7 l	6,50 €

## Lütts Landlust – Direktsaft

Rhabarberschorle	0,33 l	3,50 €
Schwarze Johannesbeerschorle	0,33 l	3,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Loona Gourmetwasser feinperlig oder naturell	0,2 l	2,40 €
Wittenseer Orangenlimonade	0,2 l	2,50 €
Wittenseer Zitronenlimonade	0,2 l	2,50 €
Wittenseer Sport-Vital	0,2 l	2,50 €
Wittenseer Sport-Vital	0,4 l	3,60 €
Coca Cola	0,2 l	2,50 €
Coca Cola	0,4 l	3,60 €
Red Bull	0,25 l	4,00 €
Spezimix	0,2 l	2,50 €
Spezimix	0,4 l	3,60 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,70 €
Schweppes Tonic	0,2 l	2,70 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,70 €
Vita-Malz alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

## Säfte

Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Tomatensaft	0,2 l	2,60 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,60 €
Kirsch-Banane	0,2 l	2,60 €
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	2,50 €
Bailey`s	2cl	3,00 €
Amaretto mit Sahne		3,50 €
Waldfrucht	2cl	2,00 €

### 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 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	5,20 €
Aroma erinnert an grüne Äpfel, Zitrone und Muskat.	0,75l	18,50 €
Er mundet leicht, trocken und feingliedrig.		
Riesling QbA – Fruchtig frischer Weißwein mit blumigen Bukett. Deutliche Fruchtaromen prägen das Aroma.	0,2l	5,40 €
Im Geschmack mundet er feinrassig, trocken und nachhaltig.	0,75l	18,50 €
Weißburgunder QbA – halbtrocken; feinrassiger und fruchtiger Weißwein, mit duftigem Aroma. Durch seine zurückhaltende Säure und leichte Restsüße wirkt er besonders harmonisch.	0,2l	5,80 €
	0,75l	20,50 €
Chardonnay QbA – trocken; fruchtigem Aroma und zartem Bukett. Im Geschmack rassig, trocken und nachhaltig.	0,2l	5,80 €
	0,75l	20,50 €
Grauer Burgunder Kabinett – trocken; er zeichnet sich durch eine klare und feine Frucht aus. Er besitzt eine angenehme Säure und leichte Restsüße, die ihm eine besondere Harmonie verleiht und überzeugt mit einem lang anhaltendem Aroma.	0,2l	5,80 €
	0,75l	20,50 €

## Roséwein

Rose QbA	0,2l	5,50 €
trocken; lachsfarbener Rosé mit elegantem Bukett, fruchtiger Fülle und gehaltvollem Körper.	0,75l	19,50 €
Sein Aroma erinnert an Pflaumen und Melone, feinherb und spritzig bei einer angenehmen Säure.		

# Rotweine und Sekt

vollmundig, fruchtig bis prickelnd

## Rotwein

Lemberger	0,2l	5,50 €
trocken; vollmundiger, gehaltvoller Rotwein mit hoher Dichte und Länge. Sein Aroma erinnert an Brombeere und Cassis. Sein harmonischer Gesamteindruck zeichnen diesen Wein aus.	0,75l	19,50 €

Spätburgunder QbA	0,2l	5,50 €
trocken; eleganter Wein mit kräftigem Aroma. Seine Frucht erinnert an Waldbeere, Kirsche und etwas Cassis. Er mundet trocken, würzig und nachhaltig.	0,75l	19,50 €

Acolon QbA	0,2l	5,50 €
trocken; farbkraftiger Rotwein mit hoher Dichte und Länge. Sein Aroma erinnert an Brombeere und schwarze Johannisbeere. Er ist gezeichnet durch seine elegante eingebundene Gerbstoffstruktur.	0,75l	19,50 €

Dunkelgraf Dornfelder QbA	0,2l	5,90 €
trocken; kraftvoller Rotwein mit eleganter Gerbstoffstruktur. Das Aroma ist geprägt durch den Ausbau im großen Eichenholzfass. Er mundet sehr geschmeidig, harmonisch und anhaltend.	0,75l	21,50 €

## Sekt

Sektkellerei Bernhard Massard Trier, trocken oder halbtrocken	0,1l	4,00 €
	0,7l	19,50 €
Aperol Spritz	0,2l	6,50 €
Lillet mit Russian Wild Berry	0,2l	6,50 €