

Sehr verehrter Gast,
wir freuen uns, sie hier im

„ Hotel Lindenhof “

begrüßen zu dürfen.

Gutbürgerliche Küche wird vom Chef „ Jobst “
höchstpersönlich zubereitet.

Besondere Spezialitäten sind unsere hauseigenen
Schlachtungen, Fischspezialitäten und Wild aus
heimischen Wäldern.

Unser Restaurant verfügt über 150 Sitzplätze, so dass
wir gern bereit sind, Ihre Familien- Vereins- oder
Betriebsfeiern auszurichten.

Ebenso können Ihre Gäste bei uns in Zimmern mit
Dusche, WC, Farb-TV und WIFI übernachten.

Einen angenehmen Aufenthalt bei uns wünschen

Gabi und Jobst.



Suppen

Hühnerkraftbrühe „Royal“

mit Einlage und Toast (c,i,a)

4,50

Ungarische Gulaschsuppe

mit reichlich Fleischeinlage und Toast (i,a)

4,50

Tomatensuppe „Gordon Gin“

mit Sahnehäubchen, Mandelsplitter und Toast (g,a,h)

4,50

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller

4,50

Großer gemischter Salatteller

mit gekochtem Schinken, Käse und Ei (c,g)

8,50

Chefsalat „Küchenmeister Art“

mit Tomaten, Gurke, Hirtenkäse

Thunfisch, Toast und Butter (d,g,a)

9,50

Für den kleinen Hunger

Leckere Magersülze

mit Remouladensoße^{2,8,10} und Salat (c)
leckeren Bratkartoffeln

8,90

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren dazu Toast und Butter

7,00

Toast „Hawai“

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (a,g)

7,00

Große Currybockwurst

mit Pommes (i)

6.50



Harzer Spezialitäten

Harzer Stümpelteller

mit verschiedenen Harzer Wurst- und
Käsespezialitäten dazu Brot, Schmalz und Butter (a,g)

10,50

Harzer Mettwurstbrot

mit Gewürzgurke (a)

7,00

Harzer Schinkenbrot

mit drei Spiegeleiern, dazu Gewürzgurke (a,c)

8,50

Harzer Käsebrot

dazu Zwiebeln und Schmalz (a,g)

7,50

Alle Preise incl. Bedienung u. Mehrwertsteuer

Neptuns Fisch- Spezialitäten



„Scampifanne“

6 Scampis in feiner Knoblauch-Tomaten-Zwiebelsoße,
dazu Baguette (N,a) 9,80

„Sylter Matjestopf“

Matjesfilethappen ohne Haut mit
Äpfeln, Gurken, Zwiebeln in feiner Sahnesoße,
dazu Brat- oder Salzkartoffeln (d,g) 9,60

„Gebackenes Seelachs- oder Schollenfilet“

mit Remouladensoße^{2,8,10}, gemischtem Salat
und Salzkartoffeln (c,a) 9,00

Forelle „Müllerin Art“

gebratene Forelle mit zerlassener Butter, Sahnemeerettich,
dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat (a,g) 14,00

„Mandelforelle“

gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln, zerlassener Butter
Sahnemeerettich, dazu Salzkartoffeln
und gemischter Salat (h,a,g) 14,00

Forelle „Blau“

mit zerlassener Butter, Sahnemeerettich,
dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat (g) 14,00

Scholle „Finkenwerder Art“

mit zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln
und gemischter Salat (g) 16,00

Jobst's Nudelkarte

Spaghetti „Napoli“

mit leckerer Tomatensoße, dazu frischer Parmesankäse und Salatteller (g)

8,50

Spaghetti Bolognese „Gran Gusto“

pikante Tomaten- Hackfleischsoße, dazu frischer Parmesankäse und Salatteller (g)

10,50

Tortellini „a la Panne“

mit Schinken- Sahnesoße, dazu frischer Parmesankäse und Salatteller (g)

10,50



Für unsere Kleinen (bis 14 Jahre)

Teller Nudeln mit Tomatensoße

3,50

3 Fischstäbchen „Kapitän Iglo“

mit Pommes frites und Ketchup (a)

4,50

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

3,90

6 Chicken Nugetts

mit Pommes frites und Ketchup (a)

4,50

Spezialitäten vom Schwein und der Pute



Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Salat und Pommes frites (a)	11,60
Paniertes Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsoße, dazu gemischter Salat und Pommes frites (a)	13,00
Pfefferrahmschnitzel „Madagaskar“ mit grüner Hollandaise-Pfeffersoße, Salatteller und Krokette (a,g)	13,00
Paniertes Schnitzel „Schwitzerli Art“ mit Tomaten und Käse überbacken, Salatteller und Krokette (a,g)	13,50
2 zarte Schweinefilets mit Sauce Hollandaise dazu buntes Gemüse und Krokette	13,80
Putensteak 200g mit Kräuterbutter, dazu gemischter Salat und Pommes frites (a)	14,50

Alle Schnitzel sind auch als Putenschnitzel zu bekommen.

Alle Preise incl. Bedienung u. Mehrwertsteuer



Spezialitäten vom Rind

Argentinisches Angus-Rumpsteak (200g)
mit Kräuterbutter, gemischtem Salat und Bratkartoffeln (g) 18,80

Pariser Pfeffersteak (200g)
mit grünem Pfeffer, dazu gemischter Salat
und Pommes frites 19,80

Argentinisches Angus-Rumpsteak (200g)
Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln,
dazu gemischter Salat und Pommes frites 20,80



Spezialitäten aus heimischen Wäldern

Harzer Wildgulasch „Försterin Art“
mit Waldpilzen, dazu Apfelrotkohl,
Preiselbeersahne und KartoffelknöÙe (g) 14,00

Harzer Hirschbraten
in WildrahmsoÙe mit Preiselbeerbirne,
dazu Apfelrotkohl und Kroketten (g) 17,50

Alle Preise incl. Bedienung u. Mehrwertsteuer

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	1,80 €	Glas Tee „schwarz“	1,80 €
Kännchen Kaffee	3,60 €	Glas Tee „Früchte“	1,80 €
Kännchen Tee	3,60 €	Glas Tee „Pfefferminz“	1,80 €
Tasse heiße Schokolade	2,10 €	Tasse Cappuccino	2,20 €
Kännchen heiße Schokolade	4,40 €	Grog vom Rum 4cl	4,00 €
Glas heißen Glühwein	3,50 €		

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,00 €
Mineralwasser	0,7l	4,50 €
Fanta,Sprite,Coca-Cola	0,3l	2,60 €
Bitter Lemon	0,3l	3,00 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,3l	3,00 €
Apfelsaftschorle	0,3l	2,60 €

Biere vom Fass

König Pilsner, Hofbräu, Warsteiner

4,6 % vol. 0,2l	1,60 €
4,6 % vol. 0,3l	2,30 €
4,6 % vol. 0,5l	3,80 €

Weizenbier 0,5l 3,80 €

Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn	38 % vol.	2cl	2,20 €
Fernet Branca	40 % vol.	2cl	2,20 €
Schierker Feuerstein	35 % vol.	2cl	2,20 €
Malteser	38 % vol.	2cl	2,50 €
Williams Christ Birnenbrand	40 % vol.	2cl	2,50 €
Wodka „Smirnoff“	37,5 % vol.	2cl	2,20 €
Whiskey„Jim Beam“ mit Cola	28 % vol.	2cl	4,50 €
Ramazotti	30 % vol.	2cl	2,50 €

Weine

verschiedene Weißweine	10,8 % vol.	4,50 €
verschiedene Rotweine	12,0 % vol.	4,50 €

Alle Preise incl. Bedienung u. Mehrwertsteuer

Welche allergenen Stoffe und Zutaten müssen angegeben werden?

- A - Glutenhaltiges Getreide, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
- b - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h - Schalenfrüchte, namentlich z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- i - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg oder 10mg/l
- M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ausnahmen gelten für einige aus diesen Zutaten gewonnene Erzeugnisse (z. B. Glukosesirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojaöl etc.).