



Landhotel

Lindenhof

Liebe Gäste,

...herzlich willkommen im „Landhotel-Lindenhof“.

Das Hotel wurde im Jahr 2006 neu erbaut und steht für ein harmonisches Miteinander von ländlichem und mediterranem Ambiente. Als Familienbetrieb bringen wir viel persönliches in das Hotel ein und bieten unseren Gästen sympathische Aufmerksamkeit und freundlichen Service.

....nehmen Sie Platz und lassen Sie sich verwöhnen.

Genießen Sie unsere regionale Küche, spezialisiert auf Pfanne und Grill, Desserts sind unsere Passion. Ob im gemütlichen Gasträum mit Kaminecke, oder an einem schönen Sommerabend in unserem Lindengarten, der mit Blick auf den „Dom an der Erft“ zum Verweilen einlädt.

...Feste feiern wie sie fallen.

Wir kümmern uns gerne um Ihre Veranstaltung – ob groß oder klein-, Hochzeit, Geburtstag oder Tagung, wir stehen Ihnen für Planung und Beratung gerne zur Verfügung.

...sich ganz wie zu Hause fühlen.

Nach einem erlebnisreichen oder anstrengenden Tag laden unsere komfortabel eingerichteten Hotelzimmer zum Entspannen ein. Machen Sie es sich gemütlich und genießen Sie die Ruhe in angenehmer Atmosphäre.

Unsere Speisekarte....

haben wir mit Liebe für Sie zusammen gestellt. Wir hoffen, es ist auch für Sie das richtige Gericht dabei. Bitte beziehen Sie auch unsere Wandtafeln mit wechselnden saisonalen Gerichten in Ihre Speisenauswahl ein. Für unsere kleinen Gäste bieten wir einige Gerichte auch als Kinderportion an. Unsere Speisen werden stets frisch zubereitet und benötigen daher etwas Zeit. Genießen Sie diese und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

„GUTEN APPETIT“

Ihr Landhotel -Lindenhof Team

Schön, dass Sie da sind...

...Unsere Vorspeisen...

<i>Tip</i>	<i>Gefüllte Champignons</i> mit Käse und Knoblauchcremesauce	7,90
	<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i> mit Tartofu Öl, Dijon Senf, Rucola , Grana Panada	14,90
	<i>Antipasti Misti</i> Gemischte Vorspeisenplatte	14,90
	(kleine Portion 10,90)	

...Unsere Suppen...

	<i>Mediterrane Tomatencremesuppe</i> verfeinert mit Creme fraiche und Käse	5,40
	<i>Französische Zwiebelsuppe</i> unter der Käsekruste	5,40

...Unsere Salate...

	<i>Kleiner gemischter Salat</i>	4,00
	<i>Salatteller Lindenhof</i> frischer knackiger Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Champignon, Oliven, Mini-Mozzarella, und gegrilltem Gemüse	14,90
	<i>Salatteller alla Fischer</i> frischer knackiger Salat mit gegrillten Gambas, Mozzarella und Thunfisch	16,90
	<i>Salatteller Argentinier</i> frischer knackiger Salat mit Rumpsteakstreifen, Schafskäse, und ein gekochtes Ei	15,90

Spezialitäten des Hauses

Hausplatte - für 2 Personen - 34,90

Zwei Schweinesteaks, vier Cevapcici, zwei Plejskaviza, zwei Raznjici mit Pommes Frites, Djuwetschreis, Gemüse und zwei Salaten

Flammendes Königsschwert - für 2 Personen - 39,90

Zwei Rindersteaks, zwei Schweinefilets, zwei Putensteaks mit Pommes Frites, Djuwetschreis, Gemüse und zwei Salaten

Grill Teller nach Art des Hauses 18,90

Cevapcici, Plejskaviza, Schweinesteak und Putensteak dazu servieren wir Pommes Frites, Djuwetschreis und einen Salat

Cevapcici 11,90

als Beilage servieren wir Ajvar, Zwiebeln, Pommes Frites und Djuwetschreis dazu einen Salat

Gourmet Plejskaviza 13,90

gefüllt mit Schafskäse, Pommes frites, Djuwetschreis und einen Salat

Muschkaliza 15,90

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Paprika, Zwiebel und Tomaten, dazu Butterreis und einen Salat

Die Lieblingsgerichte unserer Gäste....

Exotenteller

17,90

verschiedene Medaillons mit frischer Obst-Currysoße, dazu Butterreis und einen Beilagensalat

Mexikanischer Pfeffertopf

19,90

Rumpsteakstreifen mit frischem Pfeffer und Kirschen in Cognac-Rahmsauce, dazu Pommes frites und Salat

Medaillons Mailändischer Art

17,90

Schweinefilet mit Pesto, Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat

Putensteak

13,90

mit frischer Sauce Hollandaise, Steakkartoffeln und Djuwetschreis, dazu einen Beilagensalat

„Schlemmerpfanne“

17,90

Schweinefiletmedaillons auf einer Champignoncremesoße, dazu Bratkartoffeln und Gemüse der Saison.

Schweinerückensteak „Zigeuner Art“

14,90

mit Knoblauch und Senf gewürzt, mit Paprikasauce, dazu Steakkartoffel und einen Beilagensalat

Steakteller

18,90

verschiedene zart gegrillte Steaks mit Kräuterbutter, Country-Potatos und einem knackigen Salat

„Steak it easy“

leckere Steaks und mehr

Vom Argentinischem Angusrind:

Rumpsteak „Natur“ 250g 21,90
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel
und einem Beilagensalat

Rumpsteak „Champion“ 250g 23,90
in feiner cremiger Champignons Sauce,
mit Bratkartoffel und einen Salat

Rumpsteak „Surf & Turf“ 250g 28,90
mit gegrillten Gambas, Steakkartoffeln und
dazu einem Salat

Gefülltes Rumpsteak 24,90
mit Käse, Schinken, dazu Djuwetschreis,
Pommes frites und einem Salat

Filetsteak „Maitre d`hotel“ 250g 25,90
mit einer Folienkartoffel und Beilagensalat

Filetsteak „alla Chefin“ 250g 26,90
auf einer feinen Gorgonzolasauce,
dazu Pommes-Frites und ein Beilagensalat

Filetsteak „Pariser Art“ 250g 26,90
auf einem Spiegel aus delikater Pfeffersauce,
dazu Bratkartoffel und ein Beilagensalat



...etwas schnitzeliges

Der Schnitzel-Klassiker

Das echte Wiener Kalbschnitzel

mit Bratkartoffeln und einem frischen Salat 19,90

„Champignon Schnitzel“

12,90

serviert mit Pommes frites und einen Beilagensalat

„Wiener Art“ mit Zitrone

11,90

serviert mit Pommes frites und einen Beilagensalat

„Zwiebel Schnitzel“

12,90

serviert mit Pommes frites und einen Beilagensalat

„Paprika Schnitzel“

12,90

serviert mit Pommes frites und einen Beilagensalat

Cordon Bleu

14,90

mit Schinken und Käse gefüllt dazu servieren wir Pommes Frites und einen Beilagensalat

Wir bieten folgende Schnitzelvarianten auch für den kleinen Hunger an...

serviert mit Pommes Frites und einer kleinen Salatgarnitur

- „Wiener Art“ mit Zitrone 9,90
- mit Champignon-Creme-Sauce 10,90
- mit Paprikasauce 10,90
- mit Zwiebeln 10,90
- *Wiener Kalbsschnitzel klein* 15,90

...Für den kleineren Hunger und Vegetarisches...

Folienkartoffel 10,90

mit Sour Cream wahlweise mediterranem Grillgemüse
oder mit buntem Salatbouquet

Bratkartoffelpfännchen 10,90

mit oder ohne Speck, mit Zwiebeln und Spiegelei im Eisenpfännchen
serviert, dazu einen Salat

Neuseeland Premium-Lamm

Lammsteak 17,90

mit Bratkartoffeln, frischer Kräuterbutter und einen Salat

Lammfilet 20,90

auf einem Spiegel aus frischer Knoblauchsauce, mit Princess Bohnen,
Bratkartoffeln und einen Salat

Fisch

Zanderfilet 17,90

auf der Haut gebraten mit Salzkartoffeln
und wahlweise mit Spinat oder Mangold, dazu einen Salat

Lachsfilet 16,90

mit Salzkartoffel und wahlweise mit Spinat
oder Mangold und einem Salat

Forelle gegrillt 16,90

mit Salzkartoffeln und einem Salat
mit Kräuterbutter und Baguette dazu noch einen Salat

Hähnchenbrustfilet

Hähnchenbrust „Hawaii“ 15,90

mit Ananas und Käse überbacken, Steakkartoffel oder und einen Salat

Hähnchenbrustfilet 13,90

mit Sauce Béarnaise und Käse überbacken dazu Pommes frites
Und einen Beilagensalat

Eine süße Versuchung zum Abschluß



<i>Palatschinken „Landhaus“</i>	7,90
zwei Palatschinken nach Wahl mit Vanilleeis, heißen Kirschen oder mit Schokoladensauce	
<i>Palatschinken „Nutella“</i>	6,90
zwei Palatschinken mit gemahlenem Löffelbiskuit und Nutella	
<i>Schoko-Brownies</i>	8,90
Saftiges Kuchendessert für Schokoladenliebhaber, dazu reichen wir Vanilleeis	
<i>Soufflé</i>	8,90
Locker-leichtes Teigdessert mit Vanilleeis	
<i>Vanilleeis</i>	5,90
mit heißen Kirschen- oder Schokoladensauce mit Sahne	
<i>Gemischtes Eis</i>	4,90
Schoko-, Vanille- und Erdbeereis mit Sahne	
<i>Gemischtes Eis</i>	5,90
mit Sahne und nach Wahl mit einer leckeren Fruchtsauce	