

Zwei Linden

DAS *feine* GASTHAUS

„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 bei uns eine große Rolle.

Unsere Erzeuger und Lieferanten:

*Landschweine vom Hof Bösch in Balje-Hörne,
zerlegt und verarbeitet*

von der Fleischerei Stangneth in Cadenberge

Rind von verschiedenen Landwirten der Region

*weitere regionale Fleischspezialitäten beziehen wir
von der Firma Delta-Fleisch in Hamburg*

Lebensmittelgroßhändler Prima-Food- Mulmshorn

Obst und Gemüse von Firma Gerkens in Großenwörden

Spargel aus der Familie vom Meyers Spargelhof in Asendorf

Räucherfische von der Firma Schumacher in Balje-Hörne

Eier von der Deichsschäferei Koch

Selbstgemachte Marmelade und Müsli

Honig von der Imkerei Kurth in Balje

Apfelsaft vom Obsthof Buchterkirch & Sumfleth

und ganz neu Moorstricher Edelpilze Fam. Horeis

***Wir sind ständig auf der Suche nach authentischen Erzeugern!
Genießen Sie genussvolle Momente***

***Ihre
Familie Bösch & Team***

Gasthaus Zwei Linden GmbH & Co KG
Itzwördener Straße 4, 21730 Balje Hörne
mail@hotel-zwei-linden.de, www.hotel-zwei-linden.de
Tel.: 04753 84 300. Fax: 04753 84 30 30

Zwei Linden

DAS *feine* GASTHAUS

Vorspeisen

Bunter Salatteller

*mit Rohkostschnipsel, gerösteten Körnern und Sprossen,
angemacht mit unserem würzigen Hausdressing oder Vinaigrette*

5,90€

Tagessuppe -nach Laune des Marktes-

Tagespreis

Kehdinger Hochzeitssuppe

*eine klare Rinderkraftbrühe mit Fleischbällchen,
Wurzelgemüse und Eierstich*

6,90€

Tomatensuppe mit Buttercroûtons

6,50€

Graved - Lachs

*auf kleinen Kartoffelrösti mit Honig-Senf-Sauce
und Salatbouquet*

3 Rösti 14,50 €

1 Rösti 8,50 €

Vorspeisenvariation „Zwei Linden“

16,50 €

Pro Veranstaltung bitten wir um eine einheitliche Auswahl der Vorspeise.

Zwei Linden

DAS *feine* GASTHAUS

Feines Süppchen

(ab 20 Personen)

Original Kehdinger Hochzeitssuppe

Klare Rinderkraftbrühe

*mit Erbsen, Spargel, Eierstich, Fleischbällchen,
dazu Reis, Rosinen, Stuten, Rosinenstuten, Butter,
Fattstück, gesottenem Gemüse, Backpflaumen,
Kartoffeln und Meerrettichsoße*

24,50 €

(pro Person)

Zwei Linden

DAS *feine* GASTHAUS

Grillvariation

(ab 10 Personen)

Medaillons vom

Rumpsteak, Putenbrustfilet und Schweinefilet

mit sautierten Champignons, Grillgemüse,

Kräuterbutter,

Bratensauce, Pfefferrahmsauce und Sauce Hollandaise,

sowie Beilagen wie z.B. Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,

Pommes oder Kroketten

31,50 €

(pro Person)

Zwei Linden

DAS *feine* GASTHAUS

Schnitzelgenuss

(ab 10 Personen)

*Panierte Schnitzel vom Schweinerücken und Truthahn,
Hähnchenbrustschnitzel natur gebraten
mit Grillgemüse, sautierten Champignons und gebackener Ananas,
dazu Bratensauce und Sauce Hollandaise
sowie Beilagen wie z.B. Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,
Pommes oder Kroketten*

24,50 €

(pro Person)

Zwei Linden

DAS *feine* GASTHAUS

Chateaubriand

(ab 10 Personen)

Rinderfilet am Stück gebraten

mit Speckbohnen, gebratenen Pilzen, Grillgemüse,

Trüffeljus, Pfefferrahm und Sauce Béarnaise,

sowie Kroketten, Butternudeln oder Bratkartoffeln

*Tagespreis
(pro Person)*

Zwei Linden

DAS *feine* GASTHAUS

Meeresdelikatessen

(ab 10 Personen)

*Lachs (F) in der Kräuterkruste,
Rotbarschfilet (F) gebacken und
Zanderfilet (F) in Rosmarin gebraten,
mit zerlassener Kräuterbutter und Fischsamtsoße
an Rahmfenchel, Blattspinat und geschmolzene Tomaten,
dazu Dampfkartoffeln, Basmatireis und Butternudeln*

*Tagespreis
(pro Person)*

Zwei Linden

DAS *feine* GASTHAUS

Dessertkarte

Dessertvariation „Zwei Linden“ *klein 9,50 €*
groß 14,50 €

Eis & Heiss^(U,A,C,E,I,D)

*drei Kugeln Vanille-Eis im Becher serviert,
dazu heiße Kirschen und Sahne extra*

6,50 €

Rote Grütze^(U,A,C,E,I,D)

*eine große Kugel Vanille-Eis mit Rote Grütze
und Sahne extra*

5,50 €

Früchtebecher der Saison

z.B. Erdbeerbecher, Zimtzwetschen oder ähnlicher

Tagespreis

Eisbombe

*verschieden Kugeln Eis auf Platte
mit Früchten und Sahne dekoriert*

pro Person 4,90 €

Pro Veranstaltung bitten wir um eine einheitliche Auswahl der Nachspeise

*Wir erbitten 8 Tage vor der Veranstaltung die annähernde Personenzahl
und spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl
mitzuteilen, diese wird dann abgerechnet.*

*Wir bitten um Verständnis, dass wir bestellte aber nicht abgenommene
Portionen / Menüs berechnen müssen.*

Kinder bis 3 Jahre frei, bis 13 Jahre zahlen nur den halben Preis.