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.

<u>Unsere Erzeuger und Lieferanten:</u>

Landschweine vom Hof Bösch in Balje-Hörne, (leider aktuell nicht)

Regionale Fleischspezialitäten beziehen wir
von der Firma Delta-Fleisch in Hamburg,
Lebensmittelgroßhändler Prima-Food, Chefs Culinar & Handelshof

Obst und Gemüse von Firma Gerkens in Großenwörden

Spargel aus der Familie vom Meyers Spargelhof in Asendorf

Frischfisch von Hagenah aus Hamburg

Gans von der Deichschäferei Koch

Eier vom Hühnerhof Ahlff

Torten, Kuchen, Gebäck sowie

Selbstgemachte Marmelade und Müsli nach Oma Annette´s Rezept

Apfelsaft und Apfelsecco vom Obsthof Buchterkirch & Sumfleth

Kräuterseitlinge Moorstricher Edelpilze Fam. Horeis

Stint von Schumachers Fischdelikatessen

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

Ihre
Familie Bösch & Team

Unsere Marktempfehlung

mit Liebe für Sie vom Küchenteam zubereitet:
Chefkoch Beat, Michael, Katarzyna, Gudrun, Marlis, Britta & Zhanna

Spargelschaumsuppe mit Einlage *7,90 €*
mit Fleischklößchen *8,50 €*

* * *

Blattsalate & Spargel *14,90 €*
mit 3erlei Garnelen

* * *

Portion Nienburger Stangenspargel, aus der Familie von Meyer´s Spargelhof aus Asendorf
Dampfkartoffeln, Buttersauce & Sauce a lá Hollandaise ***Solo 22,50 €***

dazu empfehlen wir:

Panierte Schweineschnitzel	***8,50 €***
Wiener Kalbschnitzel	***12,50 €***
Kalbsrückensteak 120g	***12,50 €***
Rumpsteak 140g	***14,50 €***
Rinderfilet Mignon 120g	***16,50 €***
Gemischte Schinkenplatte	***7,50 €***
Lachsschnitte 140g	***12,50 €***

* * *

Tagesdessert

„Drei Verliebte“
Kaiserschmarrn, Rhabarber-Erdbeerkompott und
Salted Caramel Eis *9,50 €*

Suppen und Vorspeisen

Kehdinger Hochzeitssuppe *7,90 €*
Eine klare Rinderkraftbrühe mit kleinen Fleischbällchen,
Wurzelgemüse und Eierstich

Tomatensuppe *mit Buttercroûtons* *7,50 €*

Blattsalate
mit Rohkostschnipseln, gerösteten Körnern
und Sprossen,
angemacht mit unserem würzigen Hausdressing
oder Vinaigrette *9,90 €*
Beilagensalat *6,90 €*

Tomate-Mozzarella
mit Rucola, Aceto-Balsamico und Pinienkernen *13,50 €*

Graved - Lachs *(Tip sehr lecker)*
auf kleinen Kartoffelrösti mit Honig-Senf-Sauce
und Salatbouquet *3 Rösti 14,50 €*
1 Rösti 8,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet
auf Rucola mit gehobeltem Parmesan *15,50 €*

Für den kleinen Hunger oder zwischendurch

Unser „Fitnessteller“ *14,50 €*
Reichhaltige Salatplatte mit Rohkost, Körnern, Sprossen und Früchten,
angemacht mit unserem würzigen Hausdressing oder Vinaigrette

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	*16,90 €*
mit gebratenen Ochsenfetzen	*17,90 €*
mit Gravedlachs	*17,50 €*
mit marinierten Garnelen vom Grill	*18,50 €*

Original Flammkuchen
Elsässer *(Speck/Zwiebel),* ***Mediterran*** *(Feta/Peperoni)* *12,50 €*
oder ***Norweger*** *(Lachs/Schrimps)*

Roastbeef kalt zartrosa
mit Remoulade und Bratkartoffeln *24,90 €*
Menüportion 21,90 €

Ohne Fisch und Fleisch

Veganer Flammkuchen *(versch. Gemüsesorten)* *15,90 €*

Gegrillte Kräuterseitlinge *aus der Region*
mit Spätzle in Kräuterrahm *17,50 €*

Schafskäse *aus dem Ofen*
mit Knoblauch, Kräuter und Gemüse *14,50 €*

Spezialitäten vom Landschwein
-Hof Bösch-

Hauseigene Currywurst
mit unserer hausgemachten Sauce und Pommes frites *12,90 €*
(erhältlich in normal, scharf oder extra scharf)

Porkburger *Pulled Pork und Bacon im Burgerbrötchen*
von der Bäckerei Buck Cadenberge mit Pommes *19,50 €*

Saftige Landschweinschnitzel *mit Bratensauce*
sautierten Zwiebel-Champignons und Pommes frites *23,50 €*
Menüportion 19,90 €

„Hauspfanne“
Medaillons vom Schweinefilet auf Schinken-Käsenudeln
mit Tomatenwürfel und Gouda überbacken *25,50 €*
Menüportion 21,50 €

Rückensteak vom Landschwein *ca. 180g 21,50 €*
in Pfefferrahm mit Kroketten *ca. 250g 24,90 €*

Klassiker

Rumpsteak vom besten Rind ca. 180g 26,50 €
mit Röstzwiebel, Kräuterbutter und Bratkartoffeln ca. 250g 32,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 26,90 €
mit Persifrit, Preiselbeeren und Bratkartoffeln Menüportion 24,50 €

Geschmorte Rinderbacke
mit Gemüse und Kartoffelpüree 23,50 €

Aus Fluss und Meer

Mediterrane Garnelenpfanne 25,90 €
mit feinem Gemüse und Baguette

Lachsschnitte vom Grill
mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet 27,90 €
Menüportion 24,90 €

Rotbarschfilet
in Senfsauce mit Bratkartoffeln und Gemüsebouquet 25,90 €
Menüportion 22,90 €

Ganzer Fisch nach Laune des Marktes Tagespreis

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.