



## AKTUELL

### **Liebe Gäste,**

wir sind Teil von Linden und Linden ist Teil von uns. Unsere Philosophie beinhaltet, dass wir Bestehendes erhalten, es neu interpretieren, ohne die Wurzeln zu vergessen. Diese Sichtweise haben wir aus der Nachbarschaft, in der wir arbeiten, leben und zu Hause sind, aufgesogen.

Der Anspruch, herausragende Qualität zu bieten, bleibt. Verändert hat sich die Karte: Unsere Küche konzentriert sich auf extrem hochwertige Fleischprodukte. Dabei bewahren wir die Nachhaltigkeit unseres täglichen Handwerks und versuchen, sie in Zukunft sogar noch auszubauen. Das spiegelt sich in der möglichst regionalen Lieferantenauswahl wider und zeigt sich darin, dass wir möglichst alle Teile eines Tieres verwenden. Gemeinsam mit euch möchten wir das Bewusstsein dafür schärfen, dass nachhaltige Ernährung auch bedeutet, Verantwortung zu übernehmen.

Doch damit haben wir das Rad nicht neu erfunden. Ursprünge dieser Philosophie liegen zum Teil in der Geschichte Lindens: Zur Zeit der königlichen Küchengärten im 17. Jahrhundert, als frische Früchte und Gemüse nur wenigen, jedoch auf kurzen Wegen zugänglich waren. Dies war nicht der Nachhaltigkeit geschuldet, sondern der Verderblichkeit der Ernte. Doch geht es nicht genau darum? Die Ressourcen zu respektieren, wie sie sind – ohne künstliche Nachbehandlung? Oder Ende des 19. Jahrhunderts, das Arbeiterviertel voller Industrie: Nur wenige konnten sich aussuchen, was auf ihren Tellern landete und mussten aus Mangel an Optionen alles vom Tier verwenden.

Wir stehen für die Erinnerung an verantwortungsvollen Konsum – weg von „Nachhaltigkeit“ als Lifestyle-Slogan. Wir konzentrieren uns auf echte Handwerks-Produkte zu Preisen, die zeigen: Bewusster Genuss kann erschwinglich sein. Wir freuen uns, euch bei eurem Besuch davon zu überzeugen. Guten Appetit!

### **LINDENBLATT BUTJERSTÜCK 15,00**

200 g

saftig-zart und intensiv-aromatisch  
gegrilltes Rindfleisch, dazu geröstetes Focaccia

#### **Das Butjerstück ist unsere fleischgewordene Philosophie:**

Höchste Qualität bei der Aufzucht – vom Futter, über die Haltungsbedingungen, bis zur für das Tier möglichst stressfreien Schlachtung.

Ständiger Austausch mit unserem Rinderzüchter, die nachhaltige und verantwortungsbewusste Verwendung des ganzen Tieres, unter Berücksichtigung von in Vergessenheit geratenen Schnitten. Dazu unsere Expertise, diese Stücke durch echte Handwerkskunst und Hingabe auf dem Grill zu vollenden.

Nur der Respekt vor jedem einzelnen Schritt dieser Wertschöpfungskette und der Verantwortung gegenüber unseren eigenen, aber auch euren Ansprüchen, macht es möglich, starke Qualität und vollen Genuss zum fairen Preis zu bieten.

### **STARKER BURGER 10,50**

#### **El Chapo**

150 g Pulled Beef, Guacamole, Limettencreme,  
Mais-Salsa, Tortilla Chips, Panela Käse

### **CHILLIGER GIN 10,00**

#### **The Chameleon**

Skin Dry Gin, Mangosirup, frischer Limettensaft,  
Schweppes Premium Original, Minze,  
Orangenzeste

## • ..... APPETITANREGER ..... •

<b>PRISECCO</b> Jörg Geiger, 0,1 l <b>Erntedank im Glas</b> <i>Reife Äpfel, Holunderblüte, Weintraube, Pfirsich, Thymian, Zitronenverbene (alkoholfrei)</i>	4,00	<b>FRÜHLINGSGEFÜHLE</b> <b>Flirt unter Linden</b> <i>Riesling Sekt, Litschis, Zitronengras, Granatapfel, Soda</i>	7,00
<b>RIESLING SEKT</b> Weingut Stefan Meyer , Pfalz, 0,1 l <b>Zitrushain am Felsgestein</b> <i>Mineralisch, animierend, Zitrusfrüchte, Aprikose, ausgewogene Säure</i>	4,50	<b>APERITIVO ITALIANO</b> <b>Abendlichter in Mailand</b> <i>Aperitivo Rosato, Lillet, Crème de Cassis, Beeren, Minze, Tonic</i>	7,00
<b>CREMANT ROSE</b> Weingut Stefan Meyer , Pfalz, 0,1 l <b>Frühreifer Obstgarten</b> <i>Lebhaft, frisch, Pfirsich, weißes Kernobst, dezente Süßkirsche</i>	5,50		

## • ..... VORSPEISEN ..... •

<b>BEEF-TEA</b> <i>Rinderessenz, frische Kräuter Eierstich, Gemüse, Gaus Brot</i>	6,00	<b>CARPACCIO</b> <i>Rinderfilet hauchdünn aufgeschnitten, gegrilltes Focaccia, Pimientos de Padrón, Pinienkerne, Graviera</i>	10,50
<b>ANTIPASTI</b> <i>Mariniertes Gemüse, Graviera, Oliven Rucola, Gaus Brot</i>	9,00	<b>VITELLO TONNATO</b> <i>Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten Thunfischtatar · Olivenöl · Gaus Brot</i>	12,00

..... • .....  
 Wir beziehen fast alle unserer Produkte von uns ausgewählten Partnern aus der Region Hannover.  
 So kommt unser Brot beispielsweise von Bäcker Gaus. Die Traditions-Bäckerei Gaus ist dafür bekannt, sich wenig um industrielle Herstellungsmethoden zu scheren und besinnt sich stattdessen auf ursprüngliches Bäckerhandwerk – ohne Zusatzstoffe oder künstliche Treibmittel.  
 Die Bäckerei Gaus zählt zu den „besten Bäckereien Deutschlands“  
 („Der Feinschmecker“, Zeitschrift, Dezember 2016).  
 ..... • .....

• ..... **DESSERT** ..... •

**NEW YORK CHEESE CAKE** 6,50  
*Heiße Rosmarinkirschen*

**TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE** 6,50  
*Zwetschgenröster*

**BROWNIE NACH LAURAS REZEPT** 6,50  
*Macadamia-Nuss, Vanilleeis*

**KÄSEVARIATION** 12,50  
*Auswahl an Biokäse von der Familienkäserei  
Backensholz aus Husum.*

..... •

## BURGER VOM GRILL

<b>CLASSIC</b>	7,50
<i>160 g Rindfleisch, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Honig-Senf-Mayonnaise, Lindenblatt Sauce</i>	
<b>CHEESE</b>	8,00
<i>160 g Rindfleisch, doppelt Cheddar, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Honig-Senf-Mayonnaise, Lindenblatt Sauce</i>	
<b>CHILI-CHEESE</b>	8,90
<i>160 g Rindfleisch, Jalapeño-Käse-Sauce, rote Zwiebeln, Salat, Tomate, Chili Chips, frische Jalapeños, Lindenblatt-Grill-Sauce</i>	
<b>BLUE-CHEESE</b>	8,90
<i>160 g Rindfleisch, Blauschimmelkäse, gegrillte Birne, Preiselbeer-Chutney, Walnuss, Lindenblatt Sour Cream</i>	
<b>BBQ BACON</b>	8,90
<i>160 g Rindfleisch, Grillsauce, doppelt Cheddar, doppelt Bacon, Tomate, Gurke, Salat, rote Zwiebeln</i>	
<b>TRÜFFEL</b>	8,90
<i>160 g Rindfleisch, Cheddar, gebratene Pilze, weißes Trüffelöl, Trüffelmayonnaise, Lindenblatt Sour Cream</i>	
<b>BISS INS GRAS</b>	8,50
<i><b>Vegan</b>, Kichererbsen Patty, Guacamole, Soja-Kräuter-Joghurt, Lindenblatt Sauce, Salat</i>	
<b>PHILLY-STEAK-CHEESE BURGER</b>	12,50
<i>Sous-Vide gegartes und gegrilltes Rindersteak, rote Zwiebeln, Jalapeños, Käse, Tomaten-Paprika-Sauce, Jus</i>	

**Sag uns bei deiner Bestellung, welches Bun du gerne hättest.**

**Klassisches Brioche  
und festes Dinkel-Mehrkorn  
stehen zur Auswahl.**

## GEWISSE EXTRAS

<i>Jalapenos</i>	0,50
<i>Doppelt Cheddar</i>	1,00
<i>Bacon</i>	1,00
<i>Spiegelei</i>	1,00
<i>Champignons</i>	1,00
<i>Blauschimmelkäse</i>	1,00
<i>320 g statt 160 g gegrilltes Rindfleisch</i>	3,00

## BEILAGEN UND SAUCEN

### Beilagen

<i>Lindenblatt-Butter</i>	1,50
<i>Gebratene Pilze</i>	3,50
<i>Maiskolben mit Honigsenf-Butter</i>	3,50
<i>Pimientos de Padrón</i>	4,00
<i>Getrübeltetes Kartoffelpüree</i>	4,00
<i>Gegrillte Süßkartoffel mit Soja-Kräuter-Joghurt</i>	4,50
<i>Backkartoffel mit Lindenblatt Sour Cream</i>	4,50
<i>Mac'n Chili Cheese</i>	4,50
<i>Klassische Pommes Frites</i>	3,00
<i>Süßkartoffelpommes</i>	4,00
<i>Salat mit Himbeer-Vinaigrette</i>	3,50
<i>Drei geröstete Knoblauch-Focaccia von Bäcker Gaues</i>	3,50
<i>Brotkorb von Bäcker Gaues mit 2 Dips</i>	3,50

### Saucen

<i>Lindenblatt Burger Sauce</i>	1,00
<i>BBQ-Sauce</i>	1,00
<i>Normal Scharfe Sauce</i>	1,00
<i>Unnormal Scharfe Sauce</i>	1,50
<i>Honig-Senf-Mayonnaise</i>	1,00
<i>Limetten-Mayonnaise</i>	1,00
<i>Trüffel-Mayonnaise</i>	1,00
<i>Aioli</i>	1,00
<i>Lindenblatt Sour Cream</i>	1,00
<i>Soja-Kräuter-Joghurt</i>	1,00
<i>Hummus</i>	1,00
<i>Tasse Jus</i>	2,00
<i>Chili-Cheese-Sauce</i>	1,50
<i>Guacamole</i>	1,50
<i>Chimichurri</i>	1,50

## • ..... STEAKS VOM GRILL ..... •

### FLANKEN STEAK

200 Gramm

19,50

*Das Flank-Steak stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil des Rindes. Der oval-förmige Flank-Cut kommt aus den USA. Der Bauchmuskel ist flach und sehr fein von Fett marmoriert und hat eine sehr lange Faser, was es besonders zart macht. Bei Feinschmeckern und BBQ-Fans ist das auch Bavette genannte Flank-Steak sehr beliebt, da es trotz des geringen Fettanteils äußerst intensiv im Geschmack ist.*

### FILET

200 Gramm

22,50

*Das Filet, auch als Tenderloin bezeichnet, ist das feinste Teilstück des Rindes und stammt aus der inneren Lendenmuskulatur. Der Filetmuskel aus dem Rücken wird kaum beansprucht, dadurch ist das Fleisch besonders zart, mager und feinfaserig. Das Filet macht nur etwa 2 Prozent der Gesamtmuskelmasse des Tieres aus und gilt daher als das edelste Stück des Rindes.*

### ENTRECÔTE

300 Gramm

27,50

*Das Entrecôte wird auch Zwischenrippenstück, in Österreich und Süddeutschland „Hohe Rippe“ oder im Englischen „Rib-Eye-Steak“ genannt. Es stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als Steak der Kenner. Charakteristisch für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fettauge. Das marmorierte Rib-Eye-Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.*

• .....  
**Zu jedem Steak bekommst du von uns ein Stück geröstetes Focaccia**

**Frag uns gerne, was heute Spezielles auf dem Grill liegt!**

## • ..... BEILAGEN UND SAUCEN ..... •

### Beilagen

Lindenblatt-Butter	1,50
Gebatene Pilze	3,50
Maiskolben mit Honigsenf-Butter	3,50
Pimientos de Padrón	4,00
Getrüffeltes Kartoffelpüree	4,00
Gegrillte Süßkartoffel mit Soja-Kräuter-Joghurt	4,50
Backkartoffel mit Lindenblatt Sour Cream	4,50
Mac'n Chili Cheese	4,50
Klassische Pommes Frites	3,00
Süßkartoffelpommes	4,00
Salat mit Himbeer-Vinaigrette	3,50
Drei geröstete Knoblauch-Focaccia	
von Bäcker Gaus	3,50
Brotkorb von Bäcker Gaus mit 2 Dips	3,50

### Saucen

Lindenblatt Burger Sauce	1,00
BBQ-Sauce	1,00
Normal Scharfe Sauce	1,00
Unnormal Scharfe Sauce	1,50
Honig-Senf-Mayonnaise	1,00
Limetten-Mayonnaise	1,00
Trüffel-Mayonnaise	1,00
Aioli	1,00
Lindenblatt Sour Cream	1,00
Soja-Kräuter-Joghurt	1,00
Hummus	1,00
Tasse Jus	2,00
Chili-Cheese-Sauce	1,50
Guacamole	1,50
Chimichurri	1,50

• .....  
 • .....

## DESSERT

NEW YORK CHEESE CAKE	6,50
<i>Heiße Rosmarinkirschen</i>	
BROWNIE NACH LAURAS REZEPT	6,50
<i>Macadamia-Nuss, Vanilleeis</i>	
TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE	6,50
<i>Zwetschgenröster</i>	
KÄSEVARIATION	12,50
<i>Auswahl an Biokäse von der Familienkäserei Backensholz aus Husum.</i>	

## DESSERT COCKTAILS

<b>ab 17:00 Uhr</b>	
ESPRESSO MARTINI	6,00
<i>Vodka, Kaluha, Zuckersirup, frischer Espresso</i>	
CREAMY TOFFEE	6,50
<i>Baileys, Osborne, selbstangesehter Marshmallow-Sirup, gegrillter Marshmallow, Espresso</i>	

Unser Käse kommt von der Familienkäserei Backensholz auf Husum. Nicht nur, dass die Käserei 2016 mit ihrem Blauschimmelkäse den zweiten Platz unter weltweit 3000 Nominierungen beim World Cheese Award im spanischen San Sebastian belegte – auch bei der Produktion legt Familie Backensholz ebenso viel Wert auf Nachhaltigkeit wie wir. Der Grund dafür ist der gleiche: Nur wer mit Respekt vor den Ressourcen arbeitet und absolut hochwertige Zutaten verwendet, erhält am Ende herausragende Produkte. Die Familienkäserei Backensholz ist daher BIOLAND- und ABCERT-zertifiziert – ein Partner, mit dem wir sehr gerne zusammenarbeiten.

## KRÄUTERLIKÖRE, OBSTBRÄNDE, GRAPPA

### KRÄUTERLIKÖRE

RAMAZOTTI	3,00
AVERNA	3,00
JÄGERMEISTER	3,00
MANIFEST	3,50
FERNET BRANCA	3,00
HASELNUSSLIKÖR	3,00

### GRAPPA

#### *Brennerei Marzadro*

LE DICHIOTTO LUNE	3,50
GIARE CHARDONNAY	4,50
GIARE AMARONE	4,50

### OBSTBRÄNDE

#### *Brennerei Liebl*

HASELNUSSGEIST	4,50
MIRABELLEN	4,50
QUITTEN	5,50
MARILLEN	5,50
VOGELBEER	7,50

#### *Brennerei Ziegler*

ÄPFEL UND BIRNE	4,50
WILLIAMS BIRNE	5,50
ALTE ZWETSCHGE	5,50
WILDKIRSCH NR.1	8,50

## KALTE GETRÄNKE

SELTERS	0,25l 2,50 / 0,75l 5,00
<i>Classic oder Naturell</i>	
SOFTDRINKS	0,3l 2,70 / 0,5l 3,90
HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,3l 3,50
<i>Zitrone-Basilikum-Agave</i>	
<i>Apfel-Kräuter-Agave</i>	
HAUSGEMACHTER EISTEE	0,3l 3,50
<i>Pfirsich, Zitronenmelisse</i>	
SCHORLEN	0,3l 2,70 / 0,5l 3,70
SÄFTE GRANINI	0,2l 2,50
SCHWEPPE	0,2l 2,50

## HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO	2,20
ESPRESSO MACCHIATO	2,50
ESPRESSO DOPPELT	3,20
CAFE CREMA	2,50
CAPPUCCINO	2,80
LATTE MACCHIATO	3,00
MILCHKAFFEE	3,00
KAFFEE entkoffeiniert	2,50
CHAI LATTE	2,80
BIO-SCHOKOLADE	2,80
Mit Sahne	3,00
FRISCHER MINZ-TEE mit Honig	3,00
FRISCHER INGWER-TEE mit Honig	3,00
SCHWARZER TEE	2,80
<i>Assam, Earl Grey, Darjeeling</i>	
KRÄUTERTEE	2,80
<i>Pfefferminze Bio, Alpenkräuter, Kamille Bio</i>	
GRÜNER TEE	2,80
<i>Japan Sencha Bio, Ginseng Ingwer</i>	
FRÜCHTETEE	2,80
<i>Birne, Apfel</i>	

## BIERE VOM FASS

ASTRA URTYP	0,3l 2,90 / 0,5l 4,20
<b>Hamburg, Deutschland</b>	
<i>Hamburger Original, herb, nordisch-kühl, 4,9% Alk</i>	
DUCKSTEIN	0,25l 3,30 / 0,5l 4,40
<b>Lübz, Deutschland</b>	
<i>Obergärige rotblonde Spezialität, auf Buchenholz gereift mit leicht karamellartigem Geschmack und feinbitterer Note, 4,9% Alk</i>	
GRIMBERGEN DOUBLE	0,25l 3,30
<b>Belgien</b>	
<i>Blondes Ale, mit perfekter Balance zwischen süßen und bitteren Elementen / 6,7% Alk</i>	
PORETTI ORIGINALE	0,25l 3,30
<b>Italien</b>	
<i>Sonnengelbes, italienisches Lager mit fruchtig-aromatischen Noten durch die Komposition vier erlesener Hopfen, außergewöhnlich harmonisch im Abgang / Alk 5,5%</i>	
BROOKLYN LAGER	0,25l 4,20
<b>USA</b>	
<i>Bernsteinfarbenes American Amber Lager mit einer ausgeprägten Malznote, erfrischender Bitterkeit und einem blumigen Hopfenaroma durch Kalthopfung / 5,2% Alk</i>	
<b>FLASCHENBIERE</b>	
STAROPRAMEN	0,33l 3,00
<i>Pilsener - Prag</i>	
HOLSTEN	0,33l 3,00
<i>Pilsener, alkoholfrei - Lübeck</i>	
CORONA EXTRA	0,33l 3,50
<i>Maisbier - Mexiko</i>	
BROOKLYN	0,33l 3,50
<i>East Indian Pale Ale - USA</i>	
MAISEL	0,5l 4,20
<i>Weißbier, hell - Bayreuth</i>	
MAISEL	0,5l 4,20
<i>Weißbier, dunkel - Bayreuth</i>	
MAISEL	0,5l 4,20
<i>Weißbier, alkoholfrei - Bayreuth</i>	

• ..... OFFENE WEISSWEINE ..... •

**FEINHERB**

0,1l / 0,2l / 0,75 l

JEAN BAPTISTE RIESLING KABINETT 2016

3,40 / 6,20 / 23,00

**Weingut Gunderloch, Rheinhessen**

*Pfirsich, Aprikose und grüner Apfel.*

*Harmonie von Frucht und Säure, maximaler Trinkspaß*

**TROCKEN**

NACHSCHLAG 2016

3,20 / 5,70 / 21,50

**Winzerhof Stahl, Franken**

*Cuvée - Scheurebe / Riesling / Sauvignon Blanc*

*saftig, wunderbar weich und cremig, feinwürzig und leicht*

OSTHOFENER GRAUBURGUNDER 2015

3,40 / 6,20 / 23,50

**Weingut Steinmühle, Pfalz**

*elegant und saftig, Apfel, Birne, feine Länge*

WEISSBURGUNDER 2016

3,50 / 6,30 / 23,50

**Weingut G.R. Dr. von Bassermann Jordan, Pfalz**

*frisch und spritzig, klassische Aromen mit feiner Mineralität*

SAUVIGNON BLANC 2015

3,50 / 6,40 / 24,00

**Weingut De Grendel, Südafrika**

*tropische Fruchtnoten, Passionsfrucht und Feigenaroma,*

*elegant mit Kräuternoten*

VV RIESLING 2015

3,60 / 6,40 / 24,50

**Weingut Van Volxem, Saar**

*saftig und schmelzig mit Aromen von Aprikosen, Pfirsichen*

*und Zitrusfrüchten, erdig-mineralischen Tönen, lebendiger Säure*

*und einem langen, animierenden Abgang*

CHARDONNAY AUS RHODT 2015

3,40 / 6,20 / 23,50

**Weingut Stefan Meyer, Pfalz**

*elegant und doch kräftig, reife Birne, Aprikose, dezente Würze*

ANNA LENA SILVANER KABINETT 2016

3,40 / 6,20 / 23,50

**Weingut Brennfleck, Franken**

*fruchtig und frisch, Apfel, Zitrus, Holunderblüte und feine Länge*

**RETSÜSS**

RIESLING SPÄTLESE 2016

3,30 / 6,20 / 23,50

**Weingut Meierer, Mosel**

*saftig-süß und straff, Zitrone, reifer Weinbergpfirsich, eine Spur Kandis,*

*deutlich restsüß und doch frisch und klar*



---

## OFFENE ROSÉWEINE

---

### FEINHERB

0,1L / 0,2L / 0,75 L

#### PINK ROSÉ 2016

3,20 / 5,70 / 21,50

**Weingut Metzger, Pfalz**

süffig, fruchtig, dezente Süße, reife Erdbeeren, Himbeeren,  
ein Hauch von Holunderblüten

### TROCKEN

#### SPÄTBURGUNDER ROSÉ 2016

3,50 / 6,30 / 24,00

**Weingut Künstler, Rheingau**

feine Säure, rote Beere, elegant und aromatisch

---

## OFFENE ROTWEINE

---

### NEROFINO

3,40 / 6,20 / 23,50

**Castel Firmian, Trentino, Italien**

Cuvée - Teroldego Rotaliano / Lagrein

fruchtig, zart, saftig, ein toller Sommerwein

#### SPÄTBURGUNDER 2015

3,50 / 6,30 / 24,50

**Weingut G.R. Dr. von Bassermann Jordan, Pfalz**

schlank und doch würzig, Kirschen und Waldhimbeeren

#### GAUDENZ 2014

3,50 / 6,40 / 24,50

**Weingut Knipser, Pfalz**

Cuvée - Cabernet Sauvignon / Dornfelder / Merlot

kräftige Beere, Cassis, Vanille, unkompliziert und doch anspruchsvoll

#### MONASTRELL 4 MESES 2015

3,30 / 6,30 / 24,00

**Weingut Juan Gil, Jumilla, Spanien**

dunkle Waldbeeren, Holunder, Süßholz, reifes Tannin, viel Würze

#### SHIRAZ TERRA BAROSSA 2014

3,90 / 7,20 / 27,50

**Weingut Thorn Clarke, Australien**

intensiv und würzig, rote Beeren, Pfeffer und Piment,

Schokolade und Vanille

---

Zu einem gelungenen Essen gehört ein guter Wein.

Wir legen bei unserer Auswahl einen Schwerpunkt auf deutsche Weine, da wir der Meinung sind,  
dass besonders deutsche Weißweine zu den besten weltweit zählen.

Unsere enge Zusammenarbeit mit unseren Winzern ermöglicht eine ganz besondere  
Beziehung zu diesem Thema und Fachwissen, das wir gerne an euch weitergeben.

**Bei Interesse fragt uns gerne nach unserer Auswahl an Flaschenweinen.**

---