

Selbstgemachtes Lindeneis

Probier mal!

Kugel (2.80)

Lindenhonig, Vanille, Schoko,
Erdbeer-Trüffel, Mango-Pfirsich,
Schwarzes Johannisbeersorbet,
Mocca, Heidelbeere, Birne, Zitrone



Eis & Vitamine

Schoko – Vanilleeiscrème, frische Früchte,
geschlagene Sahne (7.80)

Fitness

Lindenmüsli, frische Früchte,
Naturjoghurt, Kugel Lindenhonigeis,
Apfelkompott, Kürbiskernöl (7.80)

Kaffeespezialitäten & Co.

Milchkaffee	4.80
Cappuccino	4.20
Espresso	3.80
Latte Macchiato	4.80
Teeauswahl von Ronnefeld Glas	3.20

Weinauswahl

Riesling Kabinett

trocken, feine Säure mit Frucht 0.2 l (8.40) 1.0 l (29.80)

Dr. von Bassermann – Jordan Pfalz

Grauburgunder

trocken mit saftigen Aromen 0.2 l (8.40) 1.0 l (29.80)

Weingut Braunewell, Rheinhessen

Rose vom Weingut Zelt

Trockene Frische 0.2 l (8.60) 1.0 l (26.80)

Rheinpfalz

Rotweine

Martinelle

0,2 l (8.40) 0.75 l (24.80)

trocken, feine Beerennote

Cotes de Ventoux

Tempranillo La Planta

0,2 l (8.40) 0.75 l (24.80)

trocken, kräftig



Herzlich Willkommen!

Prosecco Mas Bianchet

0.2 l (8.40)

Rosmarin – Limetten – Bowle

0,2 l (6.90)

mit & ohne Alkohol

Lindenlimonade

Glas (3.90)

Gin Tonic >Rose<

Glas (9.90)

Potsdamer Stange aus der Braumanufaktur bei Caputh

0.5 l (4.90)

Neumarkter Lammsbräu

Pilsener	0.33 l	(3.90)
Hefeweizen (mit/ohne)	0.5 l	(4.90)
Bio Limonade	0.33 l	(3.90)

Fruchtsäfte 0.2 l (3.20)

Cola 0.33 l (3.90)

Bio Kristall, medium/still

0.33 l (3.80) / 0.75 l (6.90)

Lindenquelle 1.0 l (5.80)

(energetisierend & vitalisierend)



UNSERE IDEEN FÜR IHRE ERFOLGREICHE TAGUNG



Vornweg

Kokos-Linsensuppe (7.80)

Gebeiztes Fjordlachsfilet auf
Kartoffelkuchlein, Meerrettich (13.80)

Gebratener Ziegenkäse in der
Knusperpanade & Sc. Cumberland
mit frischen Blattsalaten
Klein (13.80) / groß (17.80)

Werderaner Tomatensüppchen
mit Brushetta von der Tomate,
dazu Blattsalate (13.80)

Rosa Roastbeef
mit selbstgemachter Remoulade,
Gewürzgurke, Bratkartoffeln (19.80)
oder Lindenbrot (14.80)

Hauptsache

Süßkartoffel-Blumenkohl-
Curryragout – Spiegelei vom Lande,
dazu Bergpfefferkirschen (19.80)

Zucchini spaghetti mit Kichererbsen-
Ratatouillegemüse, Couscoussalat (19.80)

Schnitzel vom Landschwein,
Apfelrotkohl –(vegan),
Kartoffelpüree (22.80)

Brandenburger Bauernente
mit Landmöhrrchen, Kartoffelpüree
(24.80)

Leckerer Abschluss

Vanille Crème brûlée (9.80)

Tiramisu mit Apfelkompott &
Eiscreme (8.80)

Lindenblütenhonigeis,
Kürbiskernöl (4.80)

Linden Menü



Fresdorfer Kürbissuppe
mit Kernöl (6.80)
oder

FrISChe Blattsalate,
Lindenvinaigrette & Brothippe (6.80)

Gebackener Ziegenkäse
auf Süßkartoffel-Blumenkohl-
Curryragout, Bergpfefferkirschen
& Blattsalate (22.80)
oder

Geschmorte Ochsenbacke
auf Spitzkohl Gemüse, getrüffelt
Kartoffelpüree (24.80)
oder

Gebratenes Fischfilet
auf Spitzkohl Gemüse im Rahm,
Kartoffelpüree
(24.80)

Grießflammerie
mit Holunderbeersüppchen
dazu Vanilleeis
(8.80)

Menü als 3 Gang 29.80
Menü am WE & Feiertags 34.80

