



Sara und Paul Tausch Inhaber

Liebe Gäste,

es ist uns eine Freude, Sie im Restaurant des Landhotel Lingemann zu begrüßen.

Das familiengeführte Landhotel Lingemann im schönen Wallfahrtsort Rulle steht schon seit seiner Gründung im Jahre 1888 für nachhaltige und regional geprägte Gastlichkeit mit Herz.



Gaetano Scuderi Chef Koch

Tradition trifft Moderne

Mit handwerklich hochwertiger Kochkunst, mediterranen und traditionellen Einflüssen freuen wir uns, Sie kulinarisch begeistern zu dürfen.

Unser Chefkoch Gaetano Scuderi, der im Jahr 2018 bei den Kochweltmeisterschaften den dritten Platz erkochte, freut sich mit seinem Team über Ihr Interesse an unserer aktuellen Speisekarte.

Seit Jahrzehnten richtet unser Team liebevolle und hochwertige Hochzeiten und Feiern aus. Hierfür haben wir für Sie im Festsaal, dem Restaurant und unserem weitläufigen Garten viele kreative Möglichkeiten.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine entspannte und genussvolle Zeit bei uns.

Familie Tausch und das Lingemann Team



Spargelkarte

Spargelsuppe (vegetarisch)	6,50€
Spargel-Bruschetta mit Käse überbacken (vegetarisch)	8,50€
Spargel Bowl mit Hähnchenbrust, Salat, grünem und weißem Spargel Reis und pikanter Mayonnaise	19,50€
Fussilone mit Spargel und rosa Sauce (vegetarisch)	14,80€

½ Pfund Stangenspargel aus der Region mit Salzkartoffeln
14,80€

Wahlweise:

mit Kochschinken (ca. 150gr.)	18,80€
mit Parmaschinken (ca. 150gr.)	23,80€
mit ½ Schweineschnitzel	21,80€
mit Schweinemedallions	24,80€
mit Lachsfilet	28,80€

zu allen Gerichten haben sie die Wahl zwischen Sauce Hollandaise und zerlassener Butter.

Gerne Können wir Ihnen auch eine große Portion mit 1. **Pfund** Spargel anbieten. (+6€)



Cuccina Italiana

Vorspeise

großer gemischter Salat	9,50€
Salat Tonno mit Thunfisch, Blattsalat, Zwiebeln, Tomaten und Balsamico Dressing	14,00€
Salat Caprese (vegetarisch) mit Büffel Mozzarella, Tomaten und Balsamico Dressing	16,00€
Bruschetta Klassiker (vegan)	6,50€
Gebackene Bruschetta (vegetarisch) Mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum Pesto	7,50€

Nudeln

Linguine Frutti di Mare Linguine mit Meeresfrüchten	18,50€
Pene al Salmone Pene an Lachs-Sahnesauce	16,50€
Tagliatelle nero al Scampi Schwarze Tagliatelle mit Garnelen im Weißwein Sud	21,00€
Risotto Ortolana (vegan) Risotto Reis mit Zucchini, Auberginen, Champignon und Paprika	15,00€

Hauptspeisen

Forelle al Cartoccio	19,50€
Mit frischen Kräutern, mediterranen Gemüse und Butter Kartoffeln	
Doraden Filet	23,80€
Dorade mit mediterranem Gemüse, Zitronen-Schalotten Sauce und Butter Kartoffeln	
Schnitzel Mailänder Art	26,80€
Mit Rosmarinkartoffeln und grünem Salat	
Schnitzel Caprese	17,90€
Schnitzel mit Tomate-Mozzarella überbacken und Steakhaus Frieze	
Homestyle Burger mit Rucola und Basilikum Pesto	18,50€
Pancetta, Mozzarella di Bufola, Süßkartoffelpommes	
Classic Burger	17,50€
mit Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Gewürzketchup, Lollo Biondo und Steakhouse Frise	
Cheese Burger	17,50€
mit caramelisierte Zwiebeln, Bacon, Käse, Gurke, Lollo Biondo und Steakhouse Frise	
Rumpsteak alla Grillia 250gr	29,50€
Mit Kräuterbuttert, Pommes und gem. Salat mit Balsamico Dressing	
Lammkarre alla Grillia	26,80€
Mit Thymian-Honigsauce, Herzoginnen Kartoffeln und gem. Salat mit Balsamico Dressing	
Spareribs American Style	21,00€
Mit Haus gemachter BBQ Sauce, Steakhouse Frieze und gem. Salat mit Balsamico Dressing	
Dreierlei Involtini	24,80€
Schweine, Rinder und Hähnchen Rouladen auf Sizilianische Art mit Rosmarinkartoffeln und gem. Salt mit Balsamico Dressing	

Dessert

Creme Caramel Panna Cotta mit Caramel Crumble und gesalzenem Caramel	10,00€
Schokomousse mit Erdbeeren Mark und Joghurt Crunch	10,00€
Bananen Split	8,50€
Vanille Eis mit Bananen, Sahne, Schokoladensauce und Mandel Splitter	

Original Sizilianische Steinofen Pizza von Chef Gaetano Scuderi

Die Produkte für unsere Pizza beziehen wir aus überwiegend Italien und legen dabei Wert auf höchste Qualität und die Regionalität der Produkte in Italien. Für den Teig verwenden wir Wasser, Farina Mehl, Hefe und Olivenöl. Dazu geben wir 5% Sauerteig, danach lassen wir den Teig - wie es in Sizilien seit Jahrhunderten Brauch ist - für 48h bei Raumtemperatur ruhen. Zudem belegen wir alle Pizzen mit Mozzarella „Fior di Latte“, welcher etwas trockner als normaler Mozzarella ist. Fior di Latte darf nach der Herstellung ordentlich abtropfen und wird nicht in Lake gelagert. Gaetano Scuderi erlernte die Kunst des Pizzabäckers bereits als junger Mann in der Pizzeria seiner Urgroßeltern in Franca Villa di Sicilia. Wir formen wir alle Pizzen frei Hand und ohne weiter Hilfsmittel.

Pizza Marinara	8,50€
Tomatensauce - Knoblauch	
A	
Pizza Margharita	10,50€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte	
A-G-1-3	
Pizza Prosciutto E Funghi	12,50€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Schinken-Champignon	
A-G-1-3-10	
Pizza Salami	13,50€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Mailänder Salami	
A-G-1-3-10	
Pizza Tonno E Cipolla	13,90€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Thunfisch-Zwiebel	
A-G-1-3-D	

Pizza Siciliana	13,90€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Olive-Sardellen-Kapern	
A-G-1-3-10	
Pizza Diavolo	13,90€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-scharfe Salami-Pepperoncino-Oliven	
A-G-H-2-3-10	
Pizza Capricciosa	13,90€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Salami-Schinken-Champignon-Artischocken	
A-G-1-3-10	
Pizza 4 Stagioni	14,50€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Erbesen-Champignon-Artischocken-Schinken	
A-G-2-3-10	
Pizza Milano	12,50€
Mozzarella Fior di Latte-Birne-Gorgonzola-Walnüsse	
A-G-H-1-3	
Pizza Bologna	14,90€
Mozzarella Fior di Latte-Mortadella di Bologna IGP-Burrata Käse	
A-G-1-3-10	
Pizza Quattro Formaggi	11,50€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Gorgonzola-Parmesan-Stracchino	
A-G-1-3	
Pizza Glück	15,90€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Parmaschinken-Ruccola-Parmesan-getrocknete Tomaten	
A-G-1-3	
Pizza Frutti Di Mare	14,50€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Meeresfrüchte-Knoblauch	
A-G-N-B	

Pizza Scampi E Burrata	14,50€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Garnele-Burrata Käse	
A-G-B	
Pizza Vegetaria	13,50€
Tomatensauce-gegrilltes Gemüse	
A	
Umbestellungen je Zutat	1,50€

Alle Pizzen auch zum Mitnehmen!

Kennzeichnung der Allergene

Zusatzstoffe;

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam
7. mit Süßungsmittel Acesulfan
8. mit Phosphat
9. mit Stabilisatoren
10. mit Aromastoffe
11. geschwefelt
12. mit Chinin
13. mit Coffein
14. mit Geschmacksverstärkern
15. geschwärzt
16. genetisch verändert
17. mit Glutamat

- A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- B. Krebstiere
- C. Eier und Erzeugnisse
- D. Fisch und Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und Erzeugnisse
- F. Soja und Erzeugnisse
- G. Milch und Erzeugnisse
- H. Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse, ...)
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesam
- L. Schwefeloxid und Sulfite
- M. Lipine
- N. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)