



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

Ab 07.04.2025

Spargelsuppe	6,50€
Spargel-Bruschetta mit Käse überbacken	8,50€
Spargel Bowl mit Hähnchenbrust, Salat, grünem und weißem Spargel Reis und pikanter Mayonnaise	19,50€

**1. Pfund Stangenspargel aus der Region mit Salzkartoffeln
17,80€**

Wahlweise:

mit Kochschinken (ca. 150gr.)	21,80€
mit Parmaschinken (ca. 150gr.)	26,80€
mit ½ Schweineschnitzel	24,80€
mit Schweinemedallions	27,80€
mit Lachsfilet	31,80€

zu allen Gerichten haben sie die Wahl zwischen Sauce Hollandaise und zerlassener Butter. Gerne Können wir Ihnen auch eine Kleine Portion mit einem ½ Pfund Spargel anbieten. (-6€)

Fussilone mit Spargel und rosa Sauce	14,80€
--------------------------------------	--------



Cuccina Italiana

Antipasti

Vorspeise

Tagliere di Salumi e Formaggi (Italienischer Käse und Wurst Teller)	17,50€
Pappa al Pomodoro (Sanmarzano Tomaten-Brot Suppe)	10,50€
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Eiweiß und Parmesan	7,50€
Bruschetta Klassiker	6,50€
Gebackene Bruschetta	7,50€
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum Pesto	

Pasta (Nudeln)

Rotebeete Gnocchi	15,50€
mit Südtiroler Speck, dazu Zucchini in Rahmsauce	
Ravioloni mit Ricotta Spinat auf 4 Käsesauce	17,50€
Strozzapreti mit Tomatensauce und kleinen Frikadellen	17,50€
Risotto mit gemischten Pilzen	16,50€

Hauptspeise

Rinderfilet an Barolo Rotweinsauce mit Babykarotten und Rosmarinkartoffeln	32,80€
Schnitzel Mailänder Art	26,80€
Mit Rosmarinkartoffeln und grünen Gemüse	
Hähnchen Caprese Überbacken	18,50€
Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella überbacken, mediterranen Gemüse und Butter Gnocchi	
Homestyle Burger mit Rucola und Basilikum Pesto	18,50€
Pancetta, Mozzarella di Bufala, Süßkartoffelpommes	
Forelle al Cartoccio	19,50€
Mit frischen Kräutern, mediterranen Gemüse und Butter Kartoffeln	
Hirschragout	18,80€
Mit Tagliatelle, Preiselbeeren und Birne	
Lammkeulenbraten	19,80€
Mit Rosmarienkartoffeln, Thymiansauce und grünem Salat	

Dessert

Creme Caramel Panna Cotta mit Caramel Crumble und gesalzenem Caramel	10,00€
Schokomousse mit Erdbeeren Mark und Joghurt Crunch	10,00€

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 7,50€

Tomatensauce - Knoblauch

A

Pizza Margharita 9,50€

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte

A-G-1-3

Pizza Prosciutto E Funghi 11,50€

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Schinken-Champignon

A-G-1-3-10

Pizza Salami 11,50€

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Mailänder Salami

A-G-1-3-10

Pizza Tonno E Cipolla	12,90€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Thunfisch-Zwiebel	
A-G-1-3-D	
Pizza Siciliana	12,90€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Olive-Sardellen-Kapern	
A-G-1-3-10	
Pizza Oro Di Sicilia	15,80€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Pistaziencreme—Salsiccia	
A-G-H-2-3-10	
Pizza Capricciosa	12,90€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Salami-Schinken-Champignon-Artischocken	
A-G-1-3-10	
Pizza 4 Stagioni	13,50€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Erbesen-Champignon-Artischocken-Schinken	
A-G-2-3-10	
Pizza Milano	11,50€
Mozzarella Fior di Latte-Birne-Gorgonzola-Walnüsse	
A-G-H-1-3	
Pizza Bologna	13,90€
Mozzarella Fior di Latte-Mortadella di Bologna IGP-Burrata Käse	
A-G-1-3-10	
Pizza Quattro Formaggi	10,50€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Gorgonzola-Parmesan-Stracchino	
A-G-1-3	
Pizza Glück	14,90€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Parmaschinken-Ruccola-Parmesan-getrocknete Tomaten	
A-G-1-3	

Pizza Frutti Di Mare	13,50€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Meeresfrüchte-Knoblauch	
A-G-N-B	
Pizza Scampi E Burrata	13,50€
Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Garnele-Burrata Käse	
A-G-B	
Pizza Vegetaria	12,50€
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)