

HOTEL *Lingemann*



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 Wallenhorst Rulle steht schon seit seiner Gründung im Jahre 1888 für nachhaltige und regional geprägte Gastlichkeit mit Herz.

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



Gaetano Scuderi – **Chefkoch**



Cuccina Italiana

Antipasti

Gratinierter Ziegenkäse auf Rucola-Salat mit Preiselbeeren <small>G,1,2,4,9</small>	8,50€
Bruschetta Classica (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch) <small>A,1,10</small>	6,50€

Insalata

Insalata Mista	4,50€
Insalata Tonno (Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln)	10,00€
Insalata „Glück“ (Schinken, Käse, Ei, Thunfisch)	12,50€

Bitte wählen Sie zwischen

Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette 2,9 oder Joghurt Dressing 2,4,9,6

Pizze

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.

Auf den nächsten 2 Seiten haben Sie nun die Qual der Wahl



Pizza Marinara

Tomatensauce - Knoblauch A 7,50€

Pizza Margharita

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte A,G,1,3 9,50€

Pizza Prosciutto E Funghi

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Schinken-Champignon A,G,1,3,10 11,50€

Pizza Salami

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Mailänder Salami A,G,1,3,10 11,50€

Pizza Tonno E Cipolla

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Thunfisch-Zwibel A,G,1,3,D 12,90€

Pizza Siciliana

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Olive-Sardellen-Kapern A,G,1,3,10 12,90€

Pizza Oro Di Sicilia

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Pistaziencreme—Salsiccia A,G,H,2,3,10 15,80€

Pizza Capricciosa

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Salami-Schinken-Champignon-Artischocken A 12,90€

Pizza 4 Stagioni

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Erbesen-Champignon-Artischocken-Schinken A,G,2,3,10 13,90€



Pizza Milano

Mozzarella Fior di Latte-Birne-Gorgonzola-Walnüsse A,G,H,I,3 11,50€

Pizza Bologna

Mozzarella Fior di Latte-Mortadella di Bologna IGP-Burrata Käse A,G,I,3,10 13,90€

Pizza Quattro Formaggi

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Gorgonzola-Parmesan-Stracchino A,G,I,3 10,50€

Pizza Glück

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Parmaschinken-Ruccola-Parmesan-getrocknete Tomaten A,G,I,3 14,90€

Pizza Frutti Di Mare

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Meeresfrüchte-Knoblauch A,G,N,B 13,50€

Pizza Milano

Mozzarella Fior di Latte-Birne-Gorgonzola-Walnüsse A,G,H,I,3 11,50€

Pizza Scampi E Burrata

Tomatensauce-Mozzarella Fior di Latte-Garnele-Burrata Käse A,G,B 13,50€

Pizza Vegetaria

omatensauce-gegrilltes Gemüse A 12,50€

Umbestellungen je Zutat A

..... 1,50€

» Alle Pizzen auch zum Mitnehmen! «



Lingemanns klassische Küche - Vorspeisen

Suppen

Rindfleischsuppe „Lingemann“

mit Markklößchen, Eierstich, Perlnudeln und feinem Gemüse ^{3,4,10,14,A,C,J} 5,80€

Fischgerichte „aus dem Nettetal“

„Ein ganzes in Buchenholz geräuchertes Forellenfilet,

Gartenkräutersalat mit mildem Balsamico Dressing dazu Salzkartoffeln ^{4,A,D} 14,30€

Forelle „Müllerin Art“ (entgrätet)

mit aromatisierter Butter, dazu Salzkartoffeln ^{A,G,C} 18,50€

Fleischgerichte

230 gr. paniertes Schweineschnitzel von der Oberschale aus der Region

Schnitzel „Wiener Art“ mit Steakhouse Fries ^{A,C,G} 14,90€

Schnitzel mit Sahnesauce dazu Steakhouse Fries ^{1,9,10,G} 16,50€

Schnitzel mit Champignon Rahmsauce dazu Steakhouse Fries ^{1,9,10,F} 17,50€

Schnitzel mit Paprikasauce mit Steakhouse Fries ^{1,2,10,G} 17,50€

Original Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, hausgemachter Kartoffelsalat ^{A,C,G} 26,50€

Schweinemedallions vom Lavasteingrill

an bayrischer Augustiner-Biersauce dazu Kroketten ^{A,G} 17,30€

Hähnchenbruststreifen an Mandarinen-Currysauce

dazu Reis und ein Kartoffelkloß ^{1,3,4,10,G} 14,80€



Vegetarische Gerichte

Gemüse Puffer mit Kräuterquark und gemischtem Salat 12,80€

American Style

„Classic Burger“

200 g Beef vom Lavasteingrill im Rustica Bun, BBQ Sauce, Wiesenkräutersalat, Gurken, Strauchtomaten, Zwiebeln und Steakhouse Fries ^{1,2,4,A} 15,50€

„Cheese Bacon Burger“

200 g Beef vom Lavasteingrill mit Käse und Bacon überbacken im Rustica Bun, BBQ Sauce, Wiesenkräutersalat, Strauchtomaten, Gurken, Zwiebeln dazu Steakhouse Fries ^{1,4,8,A} 18,50€

„Spare Ribs „American Style“

mit BBQ Sauce dazu Steakhouse Fries und Cole Slaw ^{4,M,G} 18,80€

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Mischgemüse, Pommes und einem kleinen Dessert ^{A,G} 6,50€

Chicken Nuggets mit Pommes und einem kleinen Dessert ^{A,G} 6,50€

Kleine Pizza Salami 5,50€

Dessert

Fragen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter nach den tagesaktuellen Empfehlungen!

» Alle Gerichte auch zum Mitnehmen «