

Vorspeisen

Ein in Buchenholz geräuchertes Forellenfilet „aus dem Nettetal“,
Gartenkräutersalat mit mildem Balsamico Dressing ^{4, A, D} 8,30 €

Anti Pasti Teller mit Grillgemüse, Tomate-Mozzarella
und luftgetrocknetem Friedensschinken von Bedford
dazu etwas Brot ^{G, 4} 11,50 €

Suppen

Rindfleischsuppe „Lingemann“
mit Markklößen, Eierstich, Perlnudeln
und feinem Gemüse ^{3, 4, 10, 14, A, C, J} 4,50 €

Salate

Bunter Gartenkräuter und Eisbergsalat mit Tomate, Gurke,
Paprika, Melonenspalten und feinen Möhrenraspeln 5,90 €

Bitte wählen Sie Zwischen
Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette ^{2, 9} oder Joghurtdressing ^{2, 4, 9, G}

Salat „Lingemann“
Büffelmozzarella, Parmaschinken, getrocknete Tomaten
Artischocken mit Caesar' s Dressing ^{G, C, 2, 4, 9} 9,80 €

Blattsalat mit Thunfisch
grüne Oliven, rote Zwiebeln und Balsamico Dressing ^{G, 2, 4, 9} 8,20 €

Steaks

Argentinisches Rinderfilet „Black Angus“ (150g) mit zart schmelzender Kräuterbutter an frischen Blattsalaten in Balsamico-Vinaigrette ^{2,9,G}	23,90 €
Argentinisches Rinderfilet „Black Angus“ (200g) mit Kräuterbutter und Steakhouse Fries ^G	27,80 €
Argentinisches Rinderfilet „Black Angus“ (200g) auf Cognac-Pfeffersauce und Kartoffelkroketten ^G	29,90 €
Neuseeländisches Lammfilet , zart rosa gegrillt an einer Rosmarin – Rotwein Sauce mit Speckbohnen und Kroketten	24,20 €

Schnitzel

Original Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten Kartoffelsalat und frischer Blattsalat ^{A, C, G}	22,80 €
Schnitzel „Jäger Art“ Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm dazu Steakhaus Pommes ^{A, C, G}	13,50 €
Sahneschnitzel „Lingemann“ Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Sahnesauce und Steakhouse Pommes ^{1, 9, 10, A, C, G}	12,40 €

Fleischgerichte

Schweinemedallions vom Lavasteingrill an Augustiner Bier Sauce und Kroketten ^{A, G}	15,50 €
Spare Ribs American Style mit BBQ Sauce, Steakhouse Pommes und Cole Slaw Salat	15,80 €
Rosa gebratene Roastbeef Streifen mit geschmorten Zwiebeln, gebratenen Champignons Rucola und frittierten Kartoffeln ^A	22,50 €
Hähnchenbruststreifen an Currysauce, Reis- und Kartoffelklöße, Mandarinen	13,20 €

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ aus dem hiesigen Nettetal (entgrätet), in Butter gebraten mit kleinen Pellkartoffeln frischer Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette ^{A, G, C}	13,20 €
Seezungenfilet an Zitronensauce und Petersilienkartoffeln frischer Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette ^{A, G, C}	21,20 €

Hamburger

„Classic Burger“

200g Beef vom Lavasteingrill im Rusticabrötchen, Burgersauce, Wiesenkräutersalat, Gurken, Strauchtomaten, Zwiebeln und Steakhouse Fries ^{1, 4, A}

14,90 €

„Cheese Bacon Burger“

Herzhafter Beef-Burger, 200g mit Käse und Bacon überbacken Burger und BBQ Sauce, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Steakhouse Fries ^{1, 4, A, 8}

16,90 €

„Vegetarischer Burger“

Mit Gemüse Patty, Gurken, Strauchtomaten, Zwiebeln und Steakhouse Pommes

10,90 €

Für den kleinen Hunger

Toast „Hawaii“

Gebutterter Toast mit Kochschinken, Ananasscheiben und Käse überbacken dazu Preiselbeeren ^{1, 8, A, G}

9,40 €

Italienisches Panini

Parma Schinken, Mozzarella, frische Tomaten, Blattsalat Olivenöl, Oregano dazu eine kleine Pommes ^{1, 8, A, G}

11,90 €

Vegetarisches Panini

Grillgemüse, Mozzarella, Rucola, grünes Pesto dazu ein frischer Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette ^A

9,90 €

Ofenkartoffel

Kräuterquark und frische Blattsalate ^{4, G}

5,60 €

Kindergerichte

Kleines Schnitzel mit Mischgemüse, Pommes und
einem kleinen Dessert A,G 6,00 €

Chicken Nuggets mit Pommes, Mayonnaise oder Ketchup A,G 5,00 €

Dessert

Fragen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter nach Tagesaktuellen
Empfehlungen!

Kennzeichnung von Allergenen

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)