



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

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse auf Ruccola-Salat mit Preiselbeeren G,1,2,4,9 8,50 €

Bruschetta Classica (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch)A,1,10 6,50 €

Salate

Kleiner gemischter Beilagen Salat 4,50 €

Tomatensalat mit Zwiebeln 8,50 €

- Mit Thunfisch 1,50 €

Bitte wählen Sie zwischen

Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette 2,9 oder Joghurtdressing 2,4,9,6

Suppen

Rindfleischsuppe „Lingemann“
mit Markklößen, Eierstich, Perlnudeln und feinem Gemüse 3,4,10,14,A,C,J 5,20 €

Fischgerichte „aus dem Nettetal“

Ein ganzes in Buchenholz geräuchertes Forellenfilet,
Gartenkräutersalat mit mildem Balsamico Dressing dazu Salzkartoffeln 4,A,D 12,80 €

Forelle „Müllerin Art“ (entgrätet)
mit aromatisierter Butter, dazu Salzkartoffeln A,G,C 16,80 €

Klassische Lingemann Gerichte

230 gr. paniertes Schweineschnitzel von der Oberschale aus der Region

Schnitzel mit Steakhouse Fries A,C,G	13,80 €
Schnitzel mit Sahnesauce dazu Steakhouse Fries 1,9,10,F	15,30 €
Schnitzel mit Champignon Rahmsauce dazu Steakhouse Fries 1,10,G	15,80 €
Schnitzel mit Paprikasauce mit Steakhouse Fries 1,2,10,G	16,30 €
Original Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten hausgemachter Kartoffelsalat A,C,G	23,80 €
Schweinemedallions vom Lavasteingrill an bayrischer Augustiner-Biersauce dazu Kroketten A,G	15,50 €
Hähnchenbruststreifen an Mandarinen-Currysauce dazu Reis und ein Kartoffelkloß 1,3,4,10,G	13,20 €

Pizzen

Margherita	7,50 €
Mailänder (mit Mailänder Salami)	9,50 €
Prosciutto E Funghi (Schinken & Champignons)	10,50 €
Tonno E Cipolla (Thunfisch – Zwiebeln)	10,30 €
Lingemann (Osnabrücker Schinken-Rucola- getrocknete Tomaten-Büffel Mozzarella)	15,80 €

wahlweise auch zu Ihren Gerichten gegen Aufpreis von 1,00 € ...

klassische dünne Pommes, Steakhouse Fries, Kroketten,
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Reis

Vegetarische Gerichte

Gemüse Puffer mit Kräuterquark und gemischter Salat 12,80€

Amerikanischer Stil

„Classic Burger“

200 g Beef vom Lavasteingrill im Rustica Bun, BBQ Sauce, Wiesenkräutersalat, Gurken, Strauchtomaten, Zwiebeln und Steakhouse Fries 1,2,4,A 14,90 €

„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 16,90 €

Spare Ribs „American Style“

mit BBQ Sauce dazu Steakhouse Fries und Cole Slaw 4,M,G 16,80 €

Für unsere kleinen Gäste

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

Chicken Nuggets mit Pommes und einem kleinen Dessert A,G 6,00 €

Dessert

Fragen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter nach den 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)