

Speise KARTE

APERITIF/PRICKELNDES

PROSECCO

Frizzante // 0,1 l - 4,50

APEROL SPRITZ

Aperol und Prosecco Frizzante auf Eis mit einer Scheibe Orange // 0,2 l - 7,50

SARTI ROSA SPRITZ

Sarti und Prosecco Frizzante auf Eis mit einer Scheibe Zitrone // 0,2 l - 7,50

WILDBERRY LILLET

Lillet Blanc und BAD Wild Berry auf Eis mit Tiefkühlbeeren // 0,2 l - 7,50

Unser Tipp

APERITIF LINTLER KRUG ALKOHOLFREI

Polly Orange, Enzian und BAD Tonic Water auf Eis mit einer Scheibe Zitrone
// 0,2 l - 6,50

VORNEWEG

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE 'LINTLER KRUG'

kräftige Hühnerbouillon mit Mettbällen, Hühnchenfleisch, Blumenkohl
Graupennudeln und Eierstich // 6,50

HOKKAIDO KÜRBISCREMESUPPE

mit glasierten Orangen-Maronen und Kürbiskernöl // 6,50

STEINOFENBAGUETTE

mit nativem Rapsöl, Gänseschmalz, körnigem Frischkäse und "Blume des Salzes" // 7,50

HAUSGERÄUCHERTER STREMELLACHS

mit Honig-Dill-Senfsoße, Meerrettich-Gurkensalat und Pumpernickel,
klein 13,00 // groß 20,00

LEICHT

SALATBOWL FETA

*mit gratiniertem Fetakäse, Grillpaprika, gerösteten Kernen
und Basilikumpesto // 15,00*

KLEINE SALATBOWL

*Blattsalat mit knackiger Rohkost und gerösteten Kernen in unserem Haus Dressing
// 4,50*

Unser Tipp

“GERMAN (KRUG) BOWL”

*Bunte Bowl mit Perlgrauen, gebratenen Edelpilzen von Brinkers Pilzdiele,
mariniertem Rotkraut und Petersillien Vinaigrette // 14,00
+ gebackene Hähnchenbrust 18,00*

ZIEGENFRISCHKÄSE GRATINIERT

*mit Kirchlintler-Honig, geschmolzener Portwein-Feige, Cashews und Apfel-
Mangochutney // 15,00*

GEBRATENES SCHOLLENFILET

*auf hausgemachtem Bio Heidekartoffel-Gurkensalat, mit frischem Dill an Babyleaf
Salat-Radieschen-Bouquet in erfrischendem Limettendressing // 19,00*

LINGUINE

*mit gebratenen Kikok Hähnchenbruststreifen, Kokos-Chilli -Rahm mit
Lauchzwiebeln und Kirschtomaten
18,00 // Vegetarisch 16,00* 

VEGANES KICHERERBSENCURRY

*mit dicken Bohnen in fruchtig pikanter Kokos-Zitronengrassauce auf Reis-
Bandnudeln // 16,00*

PORTION POMMES

Pommes rot/weiß // 4,50 oder Süßkartoffeln Pommes rot/weiß // 5,00

DEFTIG

Weinempfehlung:
PRIMITIVO 0,2l - 6,50
Rotwein, Italien, trocken



Unser Tipp

HAUSGEMACHTE RINDERROULADEN

mit Rahmsauce, Apfelrotkohl, Speckrosenkohl und Salzkartoffeln // 17,00

WOCHENGERICHT

wechselndes Gericht pro Woche, Mittags & Abends, solange der Vorrat reicht //
12,00 bis 14,00

SCHNITZEL VOM DUROC-SCHWEIN ODER KIKOK HÄHNCHEN

mit Brinkers Edelpilzen in Rahm, Senf-Mayonnaise, Fritten und kleinem
Salatboquet
klein 15,00 // groß 19,00

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce mit Rote-Bete-Apfel-Karotten-Salat und Kartoffelplätzchen // 16,00

GRÜNKOHL

ab November, mit Vorbestellung ab 10 Personen

ZWISCHENDURCH

KAUFHOLDS CURRYWURST

mit fruchtig pikanter Currysauce, Fritten und Kurkuma-Aioli // 10,00

LEBERKÄSE SANDWICH

mit Bergkäse, rauchigem Speck, Radisalat, süßem Senf und Spiegelei
Damen 12,00 // Herren 16,00

Unser Tipp

BAUERNFRÜHSTÜCK

mit Bio Heidebratkartoffeln, Speckwürfel, Gewürzgurken und kleinem Salatboquet
// 14,00

HINTERHER

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit Mango Creme und salted Caramelleis // 6,50

MANDARINO RIPIENO

Mandarinensorbet serviert in einer gefrorenen ganzen Mandarinschale // 4,50

AFFOGATO

Heißer Espresso mit cremigem Vanilleeis // 4,00

SCHMANDCREME

mit Apfelkompott // 5,00

HEISS & EIS

zwei Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Früchten // 7,00

*Hahnentritt:
Altleher Hahnentritt
mit Eierlikör vom
Stadtmusikantenweg
// 4 cl - 5,00*

Unser Tipp

SÜSSE AUSZEIT

Genießen Sie unsere (hausgemachten) Kuchen und Kaffeespezialitäten!
Ob zum gemütlichen Nachmittagscaffee oder als kleine Belohnung zwischendurch,
entdecken Sie täglich frische Kuchen und aromatische Kaffeespezialitäten. Unser
Team bereitet alles mit viel Sorgfalt und Herz für Sie zu.

Kaffeespezialitäten und Kuchen

Täglich wechselnde Kuchen

Frisch gebrühte Kaffeespezialitäten, auch entkoffeiniert

Auch mit Hafermilch erhältlich

Perfekt für eine kleine Auszeit

Lassen Sie sich unsere (hausgemachten) Kuchen und Kaffeespezialitäten nicht entgehen!



14.00 Uhr bis 17.00 Uhr



~ vegetarisch



~ vegan

Alle Preise verstehen sich in € // inkl. gültiger MwSt.