Speise KARTE

APERITIF/PRICKELNDES

PROSECCO
Piu Frizzante Serena // 0,1 l - 5,00

SEKT ALKOHOLFREI
Burggraf Sekt alkoholfrei // 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 Italian Aperitif, Enzian und BAD Tonic Water auf Eis mit einer Scheibe Zitrone // 0,2 l - 6,50

ALKOHOLFREIER WILDBERRY SPRITZ
Polly French Aperitif und BAD Wild Berry auf Eis mit Tiefkühlbeeren // 0,2 l - 6,50

ALKOHOLFREIER POLLY CITRUS TONIC
Polly Citrus Aperitif 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

SÜSSKARTOFFEL-CREME SUPPE
mit marinierten Kichererbsen // 6,00

ESSKASTANIENSUPPE
mit Quittenmark // 6,00

STEINOFENBAGUETTE
mit Olivenöl, Gänseschmalz, rote Bete Aufstrich und "Blume des Salzes" // 7,50

LEICHT

FELDSALAT
mit Orangenfilets, Walnüssen, gratinierten Ziegenkäse, Zimtcroutons und Cranberry-Dressing // 16,00

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

Unser Tipp

"GERMAN (KRUG) BOWL"
Bunte Bowl mit Perlgraupen, gebratenen Edelpilzen von Brinkers Pilzdiele, mariniertem Rotkraut und Petersilien Vinaigrette // 14,00
+ gebackene Hähnchenbrust // 18,00

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

BACKFISCH VOM ALASKA SEELACHS
mit hausgemachter Remoulade, Gurkensalat und Pommes Frites// 17,00

PAPPARDELLE MIT HIRSCHRAGOUT
Edelpilzen von Brinkers Pilzdiele, Rosenkohl, Schwarzwurzeln und Preiselbeeren // 20,00

PORTION POMMES
Pommes rot/weiß oder Süßkartoffeln Pommes rot/weiß // 5,00

PORTION KETCHUP/ MAYONNAISE
// 0,50

DEFTIG

Unser Tipp

KNUSPRIGE BARBERIEENTENBRUST

mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl, Semmelknödeln, Beifuß-Cassissauce und Butterschmelze // 22,00

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



SAFTIGE RINDERROULADEN

mit Rahmsauce, Apfelrotkohl, Speckrosenkohl und Salzkartoffeln // 19,00

WOCHENGERICHT

wechselndes Gericht pro Woche, Mittags und 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

ZÜRICHER GESCHNEZELTES

vom Duroc-Schwein in Edelpilzen auf Kartoffelrösti und kleinem Salatboquet // 19,00

GRÜNKOHL "SATT"

mit rauchigem Kassler-Nacken, Bremer Pinkel und leckeren Mettenden an Bio-Heidekartoffelnund Senf // 25,00 ab 4 Personen

ZWISCHENDURCH

KAUFHOLDS CURRYWURST

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

BAUERNFRÜSTÜCK

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

Unser Tipp

BREMER KNIPP

mit Röstkartoffeln, Gewürzgurken, eingelegter rote Bete, Apfelkompott// 16,00

HINTERHER

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit Mango Creme und salted Carameleis // 7,00

MANDARINO RIPIENO

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

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

AFFOGATO

Heißer Espresso mit cremigem Vanilleeis // 4,00

HEISS & EIS

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

Unser Tipp

SPEKULATIUS-MOUSSE

mit Orangensorbet und heißen Kirschen// 7,00

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 wechselde 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.

Inklusionsbetrieb SIRIUS gGmbH

Inklusionsbetrieb SIRIUS gGmbH

WINTERGETRÄNKE
Karte

SOFTDRINKS

Fritz Kola 0,33 l	3,00 €
Fritz Kola Zero 0,33 l	3,00 €
Fritz Misch 0,33 l	3,00 €
Fritz Misch Zero 0,33 l	3,00 €
Fritz Orange 0,33 l	3,00 €
Fritz Zitrone 0,33 l	3,00 €
BAD Tonic Water 0,25 l	3,00 €
BAD Ginger Ale 0,25 l	3,00 €
BAD Bitter Lemon 0,25 l	3,00 €

WASSER

Vilsa Medium 0,25 l	2,50 €
Vilsa Naturell 0,25 l	2,50 €
Tafelwasser Medium 0,75 l	3,50 €
Tafelwasser Naturell 0,75 l	3,50 €

BIER

Lübzer vom Fass 0,3 l	3,00 €
Duckstein vom Fass 0,3 l	3,00 €
Lübzer alk. frei 0,33 l	3,00 €
Alster 0,3 l	3,00 €
Alster alk. frei 0,3 l	3,00 €
Paulaner Weizen hell 0,5 l	5,00 €
Paulaner alk. frei 0,5 l	5,00 €
Hacker Pschorr Kellerbier 0,5 l	5,00 €
Hemelinger Malzbier 0,33 l	3,00 €

SCHORLEN/ SÄFTE/ LIMONADEN

Fritz Rhabarber 0,33 l	3,00 €
Fritz Traube 0,33 l	3,00 €
Fritz Apfel 0,33 l	3,00 €
Orangensaft 0,25 l	3,00 €
Hausgemachte Limonade 0,4 l*	6,50 €

Blaubeere, Passionsfrucht,
Pink Grapefruit
*ohne Zucker/ Zuckerersatzstoffe

HEISSGETRÄNKE

Filterkaffee Pott */**	2,50 €
Milchkaffee Pott */**	3,50 €
Café Crema *	3,00 €
Cappuccino */**	3,50 €
Latte Macchiato */**	4,00 €
Espresso *	2,00 €
Matcha Latte **	4,00 €
Tee	3,00 €

Grüner Tee, Minze, Kamille, Früchtetee, Darjeeling, Rotbusch Karamell Bio Qualität

Heiße Schokolade **	4,00 €

* als entkoffeinierte Variante erhältlich,
** wahlweise mit Kuh- oder Hafermilch

JÄGERMEISTER SPEZIAL

Jägermeister Original 2 cl	2,00 €
Jägermeister Orange 2 cl	2,00 €
Jägermeister Cold Brew 2 cl	2,00 €
Jägermeister Manifest 2 cl	2,00 €
Jägermeister Scharf 2 cl	2,00 €
Jägermeister Winter 2cl	2,00 €

Inklusionsbetrieb SIRIUS gGmbH

Inklusionsbetrieb SIRIUS gGmbH

WINTERGETRÄNKE Karte

SHOTS/ LONGDRINKS

Strothmann Korn 2 cl *	1,50 €	*5,00 €
Zoladkowa Vodka 2 cl *	2,50 €	*6,00 €
Jack Daniels 2 cl *	2,50 €	*6,00 €
Barcardi Carta Blanca 2 cl *	2,00 €	*6,00 €
Havana Club 3 Jahre 2 cl *	2,50 €	*6,00 €
Bombay Gin 2 cl *	3,50 €	*6,50 €

*wahlweise mit Softdrinks oder Saft gegen Aufpreis

PRICKELNDES

Prosecco Piu Frizzante Serena 0,1 l	5,00 €
Sekt alkoholfrei Burggraf 0,1 l	4,50 €
Aperol Spritz 0,2 l Aperol und Prosecco Frizzante auf Eis mit einer Scheibe Orange	7,50 €
Sarti Rosa Spritz 0,2 l Sarti und Prosecco Frizzante auf Eis mit einer Scheibe Zitrone	7,50 €
Wildberry Lillet 0,2 l Lillet Blanc und BAD Wild Berry auf Eis mit Tiefkühlbeeren	7,50 €
Aperitif “Lintler Krug” Alkoholfrei 0,2 l Polly Italian Aperitif, Enzian und BAD Tonic Water auf Eis mit einer Scheibe Zitrone	6,50 €
Alkoholfreier Wildberry Spritz 0,2 l Polly French Aperitif und BAD Wild Berry auf Eis mit Tiefkühlbeeren	6,50 €
Alkoholfreier Polly Citrus Tonic 0,2 l Polly Citrus Aperitif und BAD Tonic Water auf Eis mit einer Scheibe Zitrone	6,50 €

SPIRITUOSEN

Feine Spirituosen Obstler 2 cl	3,00 €
Feine Spirituosen Waldhimbeere 2 cl	3,00 €
Feine Spirituosen Haselnuss 2 cl	3,00 €
Ramazzotti Amaro 2 cl	3,00 €
Altleher Hahnentritt mit Eierlikör 4 cl	5,00 €

OFFENER WEISSWEIN

Grauer Burgunder (trocken) 0,2 l Weingut Stefan Meyer	6,50 €
Scheurebe (lieblich) 0,2 l Weingut Leonhard	6,50 €
Weißweinschorle 0,2 l	4,50 €

OFFENER ROSEWEIN

Portugieser Weissherbst 0,2 l Weingut Leonhard	6,50 €

OFFENER ROTWEIN

Primitivo (trocken) 0,2 l Weingut Paololeo	6,50 €
Pinot Noir “Zero Point Five” 0,2 l Weingut Joachim Raabe alkoholfrei	6,00 €

GLÜHWEIN

Hausgemachter Glühwein Rot 0,2 l	3,50 €
Hausgemachter Glühwein Weiß 0,2 l	3,50 €
mit Amaretto	+ 1,50 €