

Sehr geehrte Gäste!

„Fang nie an aufzuhören, hör nie auf anzufangen.“

Marcus Tullius Cicero

Christine und Wolfgang Rietdorf waren seit 1978 hier in Rerik selbstständige Wirtsleute und haben dieses Familienunternehmen aufgebaut. 12 Jahre lang haben mein Mann Thomas und ich den Weg begleitet, um 2016 die Geschicke vollständig übernehmen zu dürfen.

Herzlich Willkommen in unserem Hotel & Restaurant
„Zur Linde“.

Wir bieten Ihnen eine reichhaltige Auswahl an sorgfältig zubereiteten Speisen und Getränken.

Leckerer Fisch, regionale Gerichte und typische Spezialitäten – von unserem Küchenteam köstlich zubereitet – fehlen ebenso wenig wie Eis, Desserts und erlesene Weine.

Waren Sie zufrieden, empfehlen Sie uns weiter, waren Sie es nicht, wenden Sie sich bitte an uns.

Ihre Gastgeber
Mandy und Thomas Rietdorf
Christine und Wolfgang Rietdorf
und das ganze Team der Linde

Frühstückskarte

für einen guten Start in den Tag

(von 8:00 Uhr bis 10:30 Uhr)

Frühstück ist out? Von wegen – so fängt der Tag gleich gut an! Egal, ob Sie ein richtiger Frühstücksfan sind oder einfach mal keine Lust verspüren, selbst das Frühstück zu zubereiten – wir haben für jeden das Richtige für den morgendlichen Genuss.

101 Großes Frühstück15,00 €

bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet (inkl. 1 Kännchen Kaffee, Tee, Schokolade o. andere Kaffee-Spezialitäten)

(bei Fragen zu den Allergenen Stoffen fragen Sie das Servicepersonal)

102 Kleines Frühstück8,00 €

eine Tasse Kaffee, Glas Tee oder Schokolade, ein Brötchen, Butter, Konfitüre oder Honig und ein gekochtes Ei (nehmen Sie sich vom Buffet)

(Kinder von 1 bis 4 Jahren zahlen 1,- € pro Lebensjahr)

Melden Sie sich bitte für unser Frühstücksbuffet an!

Ein Rezept fürs ganze Jahr:

**Man nehme 12 Monate, putze sie ganz sauber,
von Bitterkeit, Stolz, Geiz, Neid, Pedanterie und Angst.**

**Man zerlege jeden Monat in 30 oder 31 Teile,
so dass der Vorrat genau für ein Jahr reicht.**

**Jeder Tag besteht aus einem Teil Arbeit und Ruhe,
zwei Teilen Frohsinn und Humor.**

**Man füge drei gehäufte Esslöffel Optimismus hinzu,
einen Teelöffel Toleranz, ein Körnchen Ironie
und eine Prise Takt.**

Dann wird die Masse sehr reichlich mit Liebe übergossen.

**Das fertige Gericht schmücke man
mit Sträußchen und kleinen Aufmerksamkeiten.**

**Man serviere es täglich mit Heiterkeit
und gutem Willen.**

Einen guten Appetit wünscht Ihr Linde Team

Speisekarte

(gültig ab 11:30 Uhr)

Suppen, Salate & Vorspeisen

hausgemacht wie bei Mutttern

- 2 Soljanka**.....7,90 €
nach Art des Hauses
einfach „nuuuuuur“ lecker – mhmmm
- 8 Reriker Fischsuppe**.....8,50 €
war schon 2x im NDR-Fernsehen (Topfgucker)
Reriker Fischsuppe im Glas eingeweckt zum mitnehmen!
Fragen Sie unser Servicepersonal!
750ml Preis: 9,00 €
- 21 Würzfleisch**.....7,90 €
aus Schweinefleisch mit Worcestersoße
- 28 Kleines Salatschälchen**.....5,50 €
knackiger gemischter Eisbergsalat mit hausgemachtem
Yoghurtdressing
- 29 Großer gemischter Salat**.....16,90 €
mit gebratener Hähnchenbrust, Ciabatta und Dressing
nach Wahl
- Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:
Yoghurt-Kräuter-Dressing oder Balsamico-Dressing
- 33 Ciabatta**.....3,90 €
mit Knoblauch-Kräuterbutter

Essen to-go

Alle Gerichte können Sie auch zum mitnehmen
bestellen!

Und wenn Sie Ihr Essen mal nicht schaffen, packen wir Ihnen
die Reste gerne ein!

Nachhaltige Außer-Haus-Verpackungen für Ihre „Speisereste“
daheim
+ 0,90 €

Mehrweg Außer-Haus-Verpackungen für Ihre Speisen
Pfand: Suppen und Burger5,00 €
Pfand: Menüboxen10,00 €
Papiertragetasche:.....0,50 €

Vegetarische Gerichte

28 Kleines Salatschälchen.....5,50 €
knackiger gemischter Eisbergsalat mit hausgemachtem
Yoghurtdressing

29 Großer gemischter Salat.....12,90 €
mit Ciabatta und Dressing nach Wahl

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:
Yoghurt-Kräuter-Dressing oder Balsamico-Dressing

108 Rote-Beete Burger.....19,90 €
belegt mit Rucola, Tomate, Gewürzgurke und roter
Zwiebel, cremiger Chipotle-Soße dazu Pommes frites
und Ketchup
(vegan)

109 Penne mit Basilikumpesto.....14,90 €
Penne in Olivenöl und Basilikumpesto geschwenkt mit
Sherrytomaten, obenauf Rucola und Gruyère-Käse
(vegan möglich)

Allergene

Sollten Sie auf eine oder mehrere
allergene Stoffe/Lebensmittel reagieren,
geben Sie bitte dem Servicepersonal Bescheid,
damit in der Küche bei der Zubereitung
darauf geachtet werden kann.

Wir möchten Sie aber darüber informieren, dass trotz
gründlicher Zubereitung keine 100%ige Garantie einer Kontamination
auszuschließen ist.

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Speisekarte mit der
allergenen Kennzeichnung.

Bei Umbestellung der Sättigungsbeilage auf Bratkartoffeln oder
Kartoffelsalat berechnen wir 1,- € Aufschlag.

Für Kalorienbewusste verkleinern wir gerne verschiedene Gerichte
(- 2,00 €)

Fleischgerichte

- 42** **Bürgermeisterpfanne**.....**20,90 €**
3 zarte Schweinemedallions mit frisch gebratenen Champignons und Zwiebeln, Spiegelei, goldbraunen Bratkartoffeln und einem Salatschälchen
- 46** **Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein**.....**27,90 €**
(Duroc ist eine Kreuzung aus dem roten Jersey Schwein aus New Jersey und der alten Rasse des Duroc aus New York) dazu Bratkartoffeln, Pfefferbutter und Salatbukett
- 47** **Gebratene Kalbsleber**.....**20,90 €**
medium gebraten, dazu goldbraun gebratene Zwiebeln und Stampfkartoffeln (möchten Sie die Leber lieber durch, sagen Sie dem Servicepersonal Bescheid)
- 48** **Hamburger Schnitzel**.....**19,90 €**
paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbukett
- 55** **Hähnchenbrust überbacken**.....**17,90 €**
Hähnchenbrust gebraten mit Tomate, Knoblauch, Zwiebeln und Käse überbacken dazu Krokettten
- 59** **Hirschgulasch**.....**19,90 €**
mit einer Rotwein-Pfifferlings-Preiselbeersöße und Krokettten
- 64** **Homestyle-Burger**.....**21,90 €**
Rindfleisch Burger, belegt mit Rucola, Tomate, Gewürzgurke und roten Zwiebeln, Burgerdressing, Ketchup und dazu Pommes frites
- 73** **Labskaus nach „Kapitäns Art“**.....**16,90 €**
eine Spezialität des Hauses seit über 45 Jahren, mit Speck und Zwiebeln, 2 Spiegeleiern, Roter Beete und Gewürzgurke
(enthält Salzhering)

Fisch & Meeresfrüchte

- 70 **Knoblauchpenne mit Black Tiger Garnelen**...18,90 €
Penne in Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch und Chili (scharf)
- 73 **Labskaus nach „Kapitäns Art“**.....16,90 €
eine Spezialität des Hauses seit über 45 Jahren, mit Speck und Zwiebeln, 2 Spiegeleiern, Roter Beete und Gewürzgurke
(enthält gepökelte Rinderbrust)
- 76 **Schollen - und Dorschfilet**.....18,50 €
leicht mehliert, in Butter goldbraun gebraten dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat
- 77 **Heilbutt überbacken**.....20,90 €
Heilbuttfilet mit Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken dazu Pommes frites
- 78 **Duett vom Heilbutt und Steinbeißer**.....20,90 €
dazu gebratenes Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Champignons, Schalotten) und Salzkartoffeln
.....lecker, lecker, lecker.....
- 85 **Dorschfilet mit Senfsoße**.....20,90 €
leicht mehliert, goldbraun gebraten dazu Salzkartoffeln und Salatschälchen

Kindergerichte

- 91 **Backfisch**.....8,50 €
mit Senfsoße und Stampfkartoffeln
- 95 **Penne mit Bolognese**.....8,50 €
(hausgemachte Bolognese)
- 96 **Geflügel-Nuggets**.....8,50 €
mit Möhrchen und Pommes frites
- 100 **Portion Pommes frites**.....4,50 €
mit Ketchup oder Mayonnaise
- Portion Ketchup oder Mayonnaise**.....0,30 €

Eis & Dessert

- 280 **Mallows-Becher**.....5,50 €
1 Kugel Erdbeereis und 1 Kugel Vanilleeis mit Mini-Marshmallows und Sahne
- 282 **Apfelstrudel**.....6,90 €
mit Vanillesoße, einer Kugel Vanilleeis und Sahne
- 283 **Schokoladennest**.....7,90 €
(Eismanufaktur Rostock)
Gefüllt mit wechselnder Eissorte
-fragen Sie das Servicepersonal
- 284 **Eispraline**.....7,50 €
halbgefrorene Eispraline aus Kaffee- und Zabainoecreme mit weißem Baiser auf Grand-Marnier-Pfirsichpüree
- 285 **Schwedeneisbecher**.....7,50 €
2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, hausgemachtem Eierlikör, Haselnusskrokant und Sahne
- 287 **Eiskaffee**.....4,90 €
mit Vanilleeiscreme und Sahne
- 288 **Eisschokolade**.....4,90 €
mit Vanilleeiscreme und Sahne
- 289 **Nussbecher**.....8,50 €
2 Kugeln Salted Caramelis, 1 Schokoladeneis, karamellisierte Nüsse und Sahne

Unsere Eissorten

Vanille

Schokolade

Erdbeer

Salted Caramel.....1,50 €

Portion Sahne.....0,70 €

Alkoholfreie Getränke

151	Pepsi Max.....	0,2l	2,20 €.....	0,3l	3,00 €
152	Pepsi Cola.....	0,2l	2,20 €.....	0,3l	3,00 €
153	Mirinda Orange.....	0,2l	2,20 €.....	0,3l	3,00 €
154	7 Up Zitrone.....	0,2l	2,20 €.....	0,3l	3,00 €
155	Sparkler Tafelwasser.....	0,2l	2,20 €.....	0,3l	3,00 €
148	Schwip Schwap (Spezi).....	0,2l	2,20 €.....	0,3l	3,00 €
	Pepsi Getränke.....			0,5l	4,90 €
149	Glashäger Bitter Lemon.....			0,25l	2,90 €
150	Glashäger Ginger Ale.....			0,25l	2,90 €
156	Glashäger Mineralwasser.....			0,25l	2,90 €
180	Glashäger Mineralwasser medium.....			0,75l	5,50 €
157	Glashäger Mineralwasser medium.....			0,25l	2,90 €
158	Glashäger Tonic.....			0,25l	2,90 €
167	Glashäger Still.....			0,25l	2,90 €
137	Bionade „Holunder“.....			0,33l	3,00 €
138	Bionade „Ingwer Orange“.....			0,33l	3,00 €
147	Gerolsteiner naturell.....			0,75l	5,50 €
170	Vita Malz.....			0,33l	2,90 €

Satower Säfte 0,2l oder 0,4l

159	Apfelsaft klar 100%.....	0,2l	3,00 €
160	Maracuja Nektar.....	0,2l	3,00 €
161	Pfirsich-Nektar.....	0,2l	3,00 €
162	Kirsch-Nektar.....	0,2l	3,00 €
163	Tomatensaft.....	0,2l	3,00 €
164	Bananen-Nektar.....	0,2l	3,00 €
165	Orangensaft 100%.....	0,2l	3,00 €
166	Johannisbeer Nektar schwarz.....	0,2l	3,00 €
201	Sanddornnektar mit Honig.....	0,2l	3,00 €
195	Rhababersaft.....	0,2l	3,00 €
179	Saftschorle.....	0,3l	3,60 €
185	Saftschorle.....	0,5l	5,50 €

Weine finden Sie in der Weinkarte!

Biere vom Faß

191	Radeberger Pilsner.....	0,2l	2,10 €
192	Radeberger Pilsner.....	0,3l	3,00 €
200	Radeberger Pilsner.....	0,5l	4,70 €
197	Alster.....	0,3l	2,90 €
	Alster.....	0,5l	4,50 €
193	Rostocker dunkel.....	0,3l	3,00 €
210	Rostocker dunkel.....	0,5l	4,70 €
194	Schöfferhofer Weizenbier hell.....	0,5l	4,70 €

Biersorten aus der Flasche

205	Budweiser.....	0,33l	3,10 €
194	Schöfferhofer Weizenbier dunkel, kristall, alkoholfrei	0,5l	4,70 €
196	Clausthaler alkoholfrei extra herb	0,33l	3,00 €
199	Becks alkoholfrei.....	0,33l	3,00 €
130	Schöfferhofer pink Crapefruit ^(1,3)	0,33l	3,00 €
131	Schöfferhofer Kirsch.....	0,33l	3,00 €
139	Berliner Weiße (Waldmeister ⁽¹⁾ , Himbeere ⁽¹⁾)....	0,33l	3,00 €

Klindworth-Cocktails

311	Alkoholfrei Cocktails	6,00 €
-----	------------------------------------	--------

Virgin Colada

Der cremige Mix aus Ananas und Kokos ist die kleine Schwester der Pina Colada: ohne Alkohol doch mit genauso viel Geschmack!

Sportsman

Fruchtiger Cocktail mit Ananassaft, Maracuja-Nektar und Grenadine

310	Alkoholische Cocktails	7,50 €
-----	-------------------------------------	--------

Pina Colada ⁽³⁾

Der beliebteste aller Coladas. Diese cremig-süße Mischung aus Rum, Ananas und Kokos schmeckt wie ein Kurzurlaub in der Karibik (12,1% Vol.)

Sex on the Beach ^(1,3)

Warum dieser Cocktail so heißt, weiß kein Mensch. Aber Wodka, Pfirsich, Orange und Maracuja gut gemixt sind immer eine Sünde wert. (12,1% Vol.)

Swimming Pool ^(1,3)

Türkisblau wie die Südsee. Mit Wodka, Rum, Blue Curacao, Kokos, Orange und Ananas befördert Sie dieser Cocktail direkt aufs Deck eines Luxusliners. Wir wünschen einen schönen Urlaub! (12,4% Vol.)

Heiße Getränke

171	Tasse Idee Kaffee (8).....	2,20 €
172	Portion Idee Kaffee (8).....	3,90 €
173	Espresso (8).....	2,20 €
189	Doppelter Espresso (8).....	3,50 €
174	Cappuccino (8).....	3,00 €
175	Milchkaffee (8).....	3,30 €
176	Tasse Kaffee Hag entkoffeiniert.....	2,20 €
177	Latte Macchiato (8).....	3,60 €
178	Heißer Sanddornsaft mit Honig.....	3,10 €
186	Grog mit gesüßtem Jamaikarum.....	4,70 €
187	Glühwein.....	3,20 €
	Glas Milch.....	2,00 €
188	Chococchino.....	3,40 €
	Heiße Schokolade trifft auf Espresso	
190	Heiße Schokolade.....	2,90 €
169	Heiße Zitrone.....	2,60 €

Eilles Teekarte

181	Glas Tee.....	2,20 €
	Pfefferminze, Kamillenblüte, Bio Darjeeling, Bio Früchte natur, Grüntee Asia Superior, Kräutergarten	
184	Portion Eilles Tee (loser Tee).....	4,50 €

Schwarztee:

Ostfrieze, Assam, Darjeeling

Aromatisierter Schwarztee:

Earl Grey, Englisch Caramel

Grüne Teesorten:

Chinablatt, Detox Wellnesstee

Früchtetee:

Früchtergarten, Sommerbeeren

Kräutertee:

Relax Ayurvital, Rooibos Royal Vanille

Spirituosen der Firma Max Sonntag aus dem Erzgebirge 2cl

238	Magenbitter ungesüßt	40% Vol.....	2,10 €
237	Neudorfer Kräuterlikör	35% Vol.....	2,10 €
243	Brombeere	40% Vol.....	2,10 €
244	Birne	40% Vol.....	2,10 €
245	Marille	40% Vol.....	2,10 €
246	Himbeere	40% Vol.....	2,10 €

Aperitifs

133	Martini (extra dry, bianco, rosso)	0,11	3,10 €
134	Aperol Spritz.....		7,50 €
207	Andalö Spritz.....		7,50 €
136	Sherry Sandemann (fino, golden).....	0,11	2,90 €

Sekt - Prosecco

141	Piccolo Lorenz & Dahlberg tr./halbtr.....	0,2l	5,90 €
142	Flasche Sekt Lorenz & Dahlberg.....	0,75l	23,00 €
	Trocken, halbtrocken		
143	Fl. Piccolo Prosecco Scavi & Ray.....	0,2l	6,90 €
144	Glas Sekt.....	0,1l	3,20 €

Mixgetränke & Cocktails

307	Cuba Libre, Whiskey-Cola.....		6,00 €
308	Cordons Gin Tonic.....		6,00 €
309	Caipirinha alkoholfrei.....		6,00 €
313	Campari Orange.....		4,50 €
213	Andalö-Tonic.....		6,50 €
314	Caipirinha.....		7,50 €
222	Andalö Küsten-Caipi.....		7,50 €

Mecklenburger Obstbrände & Geiste

275	Schwechower Obstbrände oder Geiste.....		3,90 €
-----	---	--	--------

Obstbrände

Apfel, Mirabelle, Zwetschge, Kirsche, Birne

Geiste

Sanddorn, Schlehe

oder einen eisgekühlten:

217	Org. Lehment Rostocker Doppelkümmel.....	2cl	2,30 €
-----	--	-----	--------

oder sie nehmen einen

229	Enterhaken.....	4cl	4,90 €
-----	-----------------	-----	--------

Weinbrände 2cl

204	Wilthener Goldkrone	28% Vol.	1,80 €
206	Remy Martin VSOP	40% Vol.	3,20 €

Klare 2cl

212	Moskowskaya Wodka	40% Vol.	2,20 €
216	Smirnoff	40% Vol.	2,20 €
215	Korn	38% Vol.	2,00 €

Aquavit 2cl

217	Original Lehment Rostocker Doppelkümmel	38% Vol.	2,30 €
218	Jubiläumsaquavit	42% Vol.	2,50 €
219	Malteserkreuz Aquavit	40% Vol.	2,40 €
220	Linie Aquavit	41,5% Vol.	2,60 €

Kräuterliköre 2cl

214	Ramazotti	40% Vol.	2,30 €
221	Karlsbader Becher	38% Vol.	2,30 €
224	Original Radeberger Bitter	35% Vol.	2,20 €
225	Underberg	44% Vol.	3,10 €
226	Fischergeist (brennend serviert)	56% Vol.	2,50 €
237	Neudorfer Kräuterlikör	35% Vol.	2,10 €
238	Magenbitter ungesüßt	40% Vol.	2,10 €
228	Kümmerling	35% Vol.	2,00 €
232	Jägermeister	35% Vol.	2,20 €

Rum 2cl

231	Cabo Bay Rum	40% Vol.	2,00 €
234	Botucal Rum 12 Jahre	40% Vol.	4,00 €
235	Matusalem Rum 15 Jahre	40% Vol.	4,00 €
235	Ron Zacapa 23 Jahre	40% Vol.	6,00 €

Gin 2cl

239	Gordon´s Dry Gin	37,5% Vol.	2,20 €
240	Tanqueray Gin	47,3% Vol.	4,00 €
242	Monkey 47 Gin	47% Vol.	5,00 €

Liköre & Grappa 2cl

241	hausgemachter Eierlikör im Schokobecker		2,20 €
251	Original Rostocker Lehment Küstenbrie	21% Vol.	2,10 €
253	Ouzo		2,10 €
252	Baileys auf Eis 4cl		3,90 €
254	Feiner Tresterbrand von Claus Junk	40% Vol.	2,20 €
249	Hefebrand von Claus Junk	40% Vol.	2,20 €

Whisky 2cl

262	Jack Daniels Old No. 7	43% Vol.	2,60 €
264	Johnnie Walker Red Label	40% Vol.	2,40 €
266	Jim Bean Bourbon	40% Vol.	2,40 €
272	Glenfiddich Single Malt 12 J.	40% Vol.	4,20 €
274	Laphroaig Single I. Malt	40% Vol.	5,00 €