

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 Frühstück17,00 €

bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet inkl. 1 Getränk (Kännchen Kaffee, Tee, Schokolade o. andere Kaffee-Spezialitäten)
(bei Fragen zu den Allergenen Stoffen fragen Sie das Servicepersonal)

102 Kleines Frühstück10,00 €

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

(gültig ab 11:30 Uhr)

hausgemacht wie bei Müttern

- | | |
|--|---------|
| Mehrweg Außer-Haus-Verpackungen für Ihre Speisen | |
| Pfand: Suppen und Burger | 5,00 € |
| Pfand: Menüboxen..... | 10,00 € |
| Papiertragetasche:..... | 0,50 € |

Vegetarische Gerichte

28 Kleines Salatschälchen.....5,80 €
knackiger gemischter Eisbergsalat mit hausgemachtem
Yoghurtdressing

29 Großer gemischter Salat.....14,90 €
mit Ciabatta und Dressing nach Wahl

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:
Yoghurt-Kräuter-Dressing oder Honig-Senf-Vinaigrette

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

109 Penne mit Basilikumpesto.....18,90 €
Penne in Olivenöl und Basilikumpesto geschwenkt mit
Sherrytomaten 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 Schweinemedallions19,90 €**
3 zarte Schweinemedallions mit Rahmchampignons
und Herzoginnen-Kartoffeln
- 45 Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein.....38,90 €**
(Gewicht zw. 450g bis 500g)
(Duroc ist eine Kreuzung aus dem roten Jersey Schwein
aus New Jersey und der alten Rasse des Durocs aus New York)
mit Barbecuesoße und Pommes frites
- 46 Currywurst „Ein Klassiker“14,90 €**
The Duke of Berkshire Rostbratwurst (2 Stück)
mit hausgemachter Currysoße dazu Pommes frites
- 47 Gebratene Kalbsleber.....24,90 €**
medium gebraten, dazu goldbraun gebratene Zwiebeln
und Stampfkartoffeln (möchten Sie die Leber lieber durch,
sagen Sie dem Servicepersonal Bescheid)
- 48 Hamburger Schnitzel.....20,90 €**
paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln
und Salatbukett
- 55 Hähnchenbrust überbacken.....18,90 €**
Hähnchenbrust gebraten mit Tomate, Knoblauch,
Zwiebeln und Käse überbacken dazu Herzoginnen-Kartoffeln
- 59 hausgemachte Rinderroulade.....25,90 €**
mit Rotkohl und Salzkartoffeln
- 64 Homestyle-Burger.....24,90 €**
200g Rindfleisch Burger überbacken mit Schweizer Hartkäse-
Senf-Frischkäsemasse, belegt mit Rucola, Tomate, Gewürzgurke
und roten Zwiebeln, Burgerdressing, Ketchup und dazu
Pommes frites
- 73 Labskaus nach „Kapitäns Art“19,90 €**
eine Spezialität des Hauses seit über 45 Jahren, mit
Speck und Zwiebeln, 2 Spiegeleiern, Roter Beete
und Gewürzgurke (enthält Salzhering)

Fisch & Meeresfrüchte

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 70 | Penne mit Black Tiger Garnelen | 19,90 € |
| | Penne in Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch und Chili (scharf) | |
| 73 | Labskaus nach „Kapitäns Art“ | 19,90 € |
| | 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 | 19,50 € |
| | leicht mehliert, in Butter goldbraun gebraten dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat | |
| 77 | Zanderfilet überbacken | 22,90 € |
| | gebr. Zanderfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Käse überbacken dazu Herzoginnen-Kartoffeln | |
| 78 | Duett vom Zander und Lachs | 23,90 € |
| | dazu gebratenes Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Cherrytomate, rote Zwiebel) und Salzkartoffeln
.....lecker, lecker, lecker..... | |
| 72 | Matjesfilet „Hausfrauenart“ | 19,90 € |
| | Echter holländischer Matjes mit hausgemachter meckl. Apfel-Zwiebel-Sahnesoße dazu Salzkartoffeln | |
| 85 | Dorschfilet mit Senfsoße | 21,90 € |
| | leicht mehliert, goldbraun gebraten dazu Salzkartoffeln | |

Kindergerichte

- | | | |
|------------|--|--------|
| 91 | Schollenfilet gebraten | 8,90 € |
| | mit Senfsoße und Stampfkartoffeln | |
| 95 | Penne mit Bolognesesoße | 8,90 € |
| | (hausgemachte Bolognese) | |
| 96 | Geflügel-Nuggets | 8,50 € |
| | mit Erbsen und Pommes frites | |
| 100 | Portion Pommes frites | 4,50 € |
| | mit Ketchup oder Mayonnaise | |
| | Portion Ketchup oder Mayonnaise | 0,30 € |

Eis & Dessert

- 280 **Oreo-Becher**6,90 €
1 Kugel Stracciatella Eis und 1 Kugel Schokoeis mit
Oreo-Keks, Schokosoße und Sahne
- 276 **Schokoladenküchlein**9,90 €
mit flüssigem Kern, Vanillesoße und Sahne
- 284 **Eispraline**8,90 €
halbgefrorene Eispraline aus Kaffee- und Zabainoecreme
mit weißem Baiser auf Grand-Marnier-Pfirsichpüree
- 285 **Schwedeneisbecher**9,50 €
2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, hausgemachtem
Eierlikör, Haselnusskrokant und Sahne
- 286 **Pistazien-Schokoladen-Trilogie**9,90 €
- 287 **Eiskaffee**4,90 €
mit Vanilleeiscreme und Sahne
- 288 **Eisschokolade**4,90 €
mit Vanilleeiscreme und Sahne
- 289 **Obstbecher**9,50 €
frischer Obstsalat mit 1 Kugel Sanddorneis und 1 Kugel
schwarze Johannisbeere obenauf Sahne

Unsere Eissorten

Vanille

Schokolade

Schwarze Johannisbeere

Joghurt Sanddorn

Stracciatella1,50 €

Portion Sahne0,70 €

Alkoholfreie Getränke

151	Pepsi Max.....	0,2l	2,20 €.....	0,3l	3,20 €
152	Pepsi Cola.....	0,2l	2,20 €.....	0,3l	3,20 €
153	Mirinda Orange.....	0,2l	2,20 €.....	0,3l	3,20 €
154	7 Up Zitrone.....	0,2l	2,20 €.....	0,3l	3,20 €
155	Sparkler Tafelwasser.....	0,2l	2,20 €.....	0,3l	3,20 €
148	Schwip Schwap (Spezi).....	0,2l	2,20 €.....	0,3l	3,20 €
	Pepsi Getränke.....			0,5l	5,00 €
149	Glashäger Bitter Lemon.....			0,25l	3,10 €
150	Glashäger Ginger Ale.....			0,25l	3,10 €
156	Glashäger Mineralwasser.....			0,25l	3,00 €
180	Glashäger Mineralwasser medium.....			0,75l	6,00 €
157	Glashäger Mineralwasser medium.....			0,25l	3,00 €
158	Glashäger Tonic.....			0,25l	3,10 €
167	Glashäger Still.....			0,25l	3,00 €
137	Bionade „Holunder“.....			0,33l	3,20 €
138	Bionade „Ingwer Orange“.....			0,33l	3,20 €
130	Bionade „Eistee Pfirsich“.....			0,33l	3,20 €
131	Bionade „Naturtrübe Zitrone“.....			0,33l	3,20 €
147	Gerolsteiner naturell.....			0,75l	6,00 €
170	Vita Malz.....			0,33l	3,10 €

Satower Säfte 0,2l oder 0,4l

159	Apfelsaft klar 100%.....	0,2l	3,10 €
160	Maracuja Nektar.....	0,2l	3,10 €
162	Kirsch-Nektar.....	0,2l	3,10 €
163	Tomatensaft.....	0,2l	3,10 €
164	Bananen-Nektar.....	0,2l	3,10 €
165	Orangensaft 100%.....	0,2l	3,10 €
166	Johannisbeer Nektar schwarz.....	0,2l	3,10 €
201	Sanddornnektar mit Honig.....	0,2l	3,10 €
195	Rhababersaft.....	0,2l	3,10 €
179	Saftschorle.....	0,3l	3,80 €
185	Saftschorle.....	0,5l	5,80 €

Weine finden Sie in der Weinkarte!

Biere vom Faß

191	Radeberger Pilsner.....	0,2l	2,50 €
192	Radeberger Pilsner.....	0,3l	3,20 €
200	Radeberger Pilsner.....	0,5l	5,10 €
197	Alster.....	0,3l	3,10 €
	Alster.....	0,5l	5,00 €
193	Rostocker dunkel.....	0,3l	3,20 €
210	Rostocker dunkel.....	0,5l	5,10 €
209	Rostocker Zwickel naturtrübes Pils.....	0,3l	3,30 €
208	Rostocker Zwickel	0,5l	5,40 €

Biersorten aus der Flasche

205	Budweiser.....	0,33l	3,40 €
194	Schöffelhofer Weizenbier.....	0,5l	5,00 €
	trüb ,dunkel oder alkoholfrei		
196	Clausthaler alkoholfrei.....	0,33l	3,20 €
	extra herb		
199	Jever fun alkoholfrei.....	0,33l	3,20 €
139	Berliner Weiße (Waldmeister (1), Himbeere (1), Kirsche (1),...)	0,33l	3,20 €

Klindworth-Cocktail

311	Alkoholfrei Cocktails.....	6,50 €
	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

310	Alkoholische Cocktails.....	7,90 €
	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.)

Heiße Getränke

171	Tasse Idee Kaffee (8).....	2,30 €
172	Portion Idee Kaffee (8).....	4,00 €
173	Espresso (8).....	2,50 €
189	Doppelter Espresso (8).....	4,60 €
174	Cappuccino (8).....	3,10 €
175	Milchkaffee (8).....	3,50 €
176	Tasse Kaffee Hag entkoffeiniert.....	2,30 €
177	Latte Macchiato (8).....	3,80 €
178	Heißer Sanddornsaft mit Honig.....	3,50 €
186	Grog mit gesüßtem Jamaikarum.....	4,80 €
187	Glühwein.....	3,30 €
188	Chococchino.....	3,50 €
	Heiße Schokolade trifft auf Espresso	
190	Heiße Schokolade.....	3,20 €

Eilles Teekarte

181	Glas Tee.....	2,60 €
	Pfefferminze, Kamillenblüte, Bio Darjeeling, Bio Früchte natur, Grüntee Asia Superior, Kräutergarten	

184	Portion Eilles Tee (loser Tee).....	5,00 €
-----	-------------------------------------	--------

Schwarztee:

Ostfrieze, Assam, Darjeeling

Aromatisierter Schwarztee:

Earl Grey, Englisch Caramel

Grüne Teesorten:

Chinablatt, Detox Wellnesstee

Früchtetee:

Früchtegarten, Sommerbeeren

Kräutertee:

Kräutergarten, Rooibos Royal Vanille

Spirituosen der Firma Max Sonntag aus dem Erzgebirge 2cl

238	Magenbitter ungesüßt	40% Vol.	2,20 €
237	Neudorfer Kräuterlikör	35% Vol.	2,20 €
243	Brombeere	40% Vol.	2,20 €
244	Birne	40% Vol.	2,20 €
245	Marille	40% Vol.	2,20 €
246	Himbeere	40% Vol.	2,20 €

Aperitifs

133	Martini (extra dry, bianco, rosso)	0,1l	3,20 €
134	Aperol Spritz		7,50 €
207	Andalö Spritz		7,90 €
136	Sherry Sandemann (fino, medium sweet)	0,1l	3,00 €

Sekt – Prosecco

141	Piccolo Lorenz & Dahlberg tr./halbtr.	0,2l	6,90 €
142	Flasche Sekt Lorenz & Dahlberg Trocken, halbtrocken	0,75l	26,00 €
143	Fl. Piccolo Prosecco Scavi & Ray	0,2l	7,90 €
144	Glas Sekt	0,1l	3,50 €

Mixgetränke & Cocktails

307	Cuba Libre, Whiskey-Cola		6,50 €
308	Cordons Gin Tonic		6,50 €
313	Campari Orange		4,50 €
213	Andalö-Tonic		6,90 €

Prinz Obstbrände

	Prinz Obstbrände	41% Vol.	2cl	3,90 €
265	Alte Marille			
267	Alte Birne			
268	Alte Kirsche			
	oder einen eisgekühlten:			
217	Org. Lehment Rostocker Doppelkümmel		2cl	2,40 €
	oder sie nehmen einen			
229	Enterhaken		4cl	4,90 €

Weinbrände 2cl

204	Wilthener Goldkrone	28% Vol.	1,90 €
206	Remy Martin VSOP	40% Vol.	3,50 €

Klare 2cl

212	Moskowskaya Wodka	40% Vol.	2,30 €
216	Smirnoff	40% Vol.	2,30 €
215	Echter Nordhäuser Korn	32% Vol.	2,30 €

Aquavit 2cl

217	Original Lehment Rostocker Doppelkümmel	38% Vol.	2,40 €
218	Jubiläumsaquavit	42% Vol.	2,60 €
219	Malteserkreuz Aquavit	40% Vol.	2,50 €
220	Linie Aquavit	41,5% Vol.	2,80 €

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.	2,20 €
238	Magenbitter ungesüßt	40% Vol.	2,20 €
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 Schokobecher		2,40 €
247	Andalö auf Eis 15% Vol.		2,20 €
251	Original Rostocker Lehment Küstenbriele	21% Vol.	2,10 €
253	Ouzo		2,10 €
252	Baileys auf Eis 4cl		3,90 €
254	Feiner Tresterbrand von Claus Junk	40% Vol.	2,30 €
249	Hefebrand von Claus Junk	40% Vol.	2,30 €

Whisky 2cl

262	Jack Daniels Old No. 7	43% Vol.	2,60 €
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 €