

# Zwei Linden

## DAS *feine* GASTHAUS

---

*„Von der Region für die Region“*

*Liebe Gäste,*

*unter diesem Motto steht der Spirit unserer Küche.  
Auserwählte Produkte von auserwählten Erzeugern der Region beherrschen  
unser Tun.*

*Der saisonale Gedanke spielt bei uns eine große Rolle.*

*Unsere Erzeuger und Lieferanten:*

*Landschweine vom Hof Bösch in Balje-Hörne,  
zerlegt und verarbeitet*

*von der Fleischerei Stagneth in Cadenberge*

*Rind von verschiedenen Landwirten der Region*

*weitere regionale Fleischspezialitäten beziehen wir  
von der Firma Delta-Fleisch in Hamburg*

*Lebensmittelgroßhändler Prima-Food- Mulmshorn*

*Obst und Gemüse von Firma Gerkens in Großenwörden*

*Spargel aus der Familie vom Meyers Spargelhof in Asendorf*

*Räucherfische von der Firma Schumacher in Balje-Hörne*

*Eier von der Deichsschäferei Koch*

*Selbstgemachte Marmelade und Müsli*

*Honig von der Imkerei Kurth in Balje*

*Apfelsaft vom Obsthof Buchterkirch & Sumfleth*

*und ganz neu Moorstricher Edelpilze Fam. Horeis*

*Wir sind ständig auf der Suche nach authentischen Erzeugern!  
Genießen Sie genussvolle Momente*

*Ihre  
Familie Bösch & Team*

Gasthaus Zwei Linden GmbH & Co KG  
Itzwördener Straße 4, 21730 Balje Hörne  
mail@hotel-zwei-linden.de, www.hotel-zwei-linden.de  
Tel.: 04753 84 300. Fax: 04753 84 30 30

# Zwei Linden

## DAS *feine* GASTHAUS

---

### *Vorspeisen*

#### *Bunter Salatteller*

*mit Rohkostschnipsel, gerösteten Körnern und Sprossen,  
angemacht mit unserem würzigen Hausdressing oder Vinaigrette*

*6,90€*

#### *Tagessuppe -nach Laune des Marktes-*

*Tagespreis*

#### *Kehdinger Hochzeitssuppe*

*eine klare Rinderkraftbrühe mit Fleischbällchen,  
Wurzelgemüse und Eierstich*

*7,90€*

#### *Tomatensuppe mit Buttercroûtons*

*7,50€*

#### *Graved - Lachs*

*auf kleinen Kartoffelrösti mit Honig-Senf-Sauce  
und Salatbouquet*

*3 Rösti 14,50 €*

*1 Rösti 8,50 €*

#### *Vorspeisenvariation „Zwei Linden“*

*16,50 €*

*Pro Veranstaltung bitten wir um eine einheitliche Auswahl der Vorspeise.*

# Zwei Linden

DAS *feine* GASTHAUS

---

## Feines Süppchen

*(ab 20 Personen)*

### *Original Kehdinger Hochzeitssuppe*

*Klare Rinderkraftbrühe*

*mit Erbsen, Spargel, Eierstich, Fleischbällchen,  
dazu Reis, Rosinen, Stuten, Rosinenstuten, Butter,  
Fattstück, gesottenem Gemüse, Backpflaumen,  
Kartoffeln und Meerrettichsoße*

*26,50 €*

*(pro Person)*

# Zwei Linden

DAS *feine* GASTHAUS

---

## Grillvariation

*(ab 10 Personen)*

*Medaillons vom*

*Rumpsteak, Putenbrustfilet und Schweinefilet*

*mit sautierten Champignons, Grillgemüse,*

*Kräuterbutter,*

*Bratensauce, Pfefferrahmsauce und Sauce Hollandaise,*

*sowie Beilagen wie z.B. Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,*

*Pommes oder Kroketten*

*33,50 €*

*(pro Person)*

# Zwei Linden

DAS *feine* GASTHAUS

---

## *Schnitzelgenuss*

*(ab 10 Personen)*

*Panierte Schnitzel vom Schweinerücken und Truthahn,  
Hähnchenbrustschnitzel natur gebraten  
mit Grillgemüse, sautierten Champignons und gebackener Ananas,  
dazu Bratensauce und Sauce Hollandaise  
sowie Beilagen wie z.B. Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,  
Pommes oder Kroketten*

*24,50 €*

*(pro Person)*

# Zwei Linden

DAS *feine* GASTHAUS

---

## *Chateaubriand*

*(ab 10 Personen)*

*Rinderfilet am Stück gebraten  
mit Speckbohnen, gebratenen Pilzen, Grillgemüse,  
Trüffeljus, Pfefferrahm und Sauce Béarnaise,  
sowie Kroketten, Butternudeln oder Bratkartoffeln*

*Tagespreis  
(pro Person)*

# Zwei Linden

DAS *feine* GASTHAUS

---

## Meeresdelikatessen

*(ab 10 Personen)*

*Lachs (F) in der Kräuterkruste,  
Rotbarschfilet (F) gebacken und  
Zanderfilet (F) in Rosmarin gebraten,  
mit zerlassener Kräuterbutter und Fischsamtsoße  
an Rahmfenchel, Blattspinat und geschmolzene Tomaten,  
dazu Dampfkartoffeln, Basmatireis und Butternudeln*

*Tagespreis  
(pro Person)*

# Zwei Linden

## DAS *feine* GASTHAUS

---

### Dessertkarte

Dessertvariation „Zwei Linden“  
klein 9,50 €  
groß 14,50 €

#### *Eis & Heiss*<sub>(1,4,C,E,I,D)</sub>

drei Kugeln Vanille-Eis im Becher serviert,  
dazu heiße Kirschen und Sahne extra 7,90 €

#### *Rote Grütze*<sub>(1,4,C,E,I,D)</sub>

eine große Kugel Vanille-Eis mit Rote Grütze  
und Sahne extra 6,90 €

#### *Früchtebecher der Saison*

z.B. Erdbeerbecher, Zimtzwetschen oder ähnlicher Tagespreis

#### *Eisbombe*

verschieden Kugeln Eis auf Platte  
mit Früchten und Sahne dekoriert pro Person 5,90 €

*Eisbombe Deluxe mit besonders leckeren Eissorten* pro Person 7,90 €

### Pro Veranstaltung bitten wir um eine einheitliche Auswahl der Nachspeise

Wir erbitten 8 Tage vor der Veranstaltung die annähernde Personenzahl  
und spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl  
mitzuteilen, diese wird dann abgerechnet.

Wir bitten um Verständnis, dass wir bestellte aber nicht abgenommene  
Portionen / Menüs berechnen müssen.

Kinder bis 3 Jahre frei, bis 13 Jahre zahlen nur den halben Preis.