

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,

Regionale Fleischspezialitäten beziehen wir

von der Firma Delta-Fleisch in Hamburg,

Lebensmittelgroßhändler Prima-Food- & Chefs Culinar

Obst und Gemüse von Firma Gerkens in Großenwörden

Spargel aus der Familie vom Meyers Spargelhof in Asendorf

Frischfisch Hagenah aus Hamburg

Eier und Eierlikör von der Deichschäferei Koch

Selbstgemachte Marmelade und Müsli nach Annette´s Rezept

Apfelsaft und Apfelsecco vom Obsthof Buchterkirch & Sumfleth

und ganz neu: Moorstricher Edelpilze Fam. Horeis aus Oberndorf/ Oste

Wir sind ständig auf der Suche nach authentischen Erzeugern!

Genießen Sie genussvolle Momente

Ihre

Familie Bösch & Team

Unsere Marktempfehlung

mit Liebe für Sie vom Küchenteam zubereitet:
Chefkoch Beat, Michael, Katarzyna, Gudrun, Marlis, Britta & Zhanna

Sie haben Lust bei uns mitzuwirken? Sprechen Sie uns an!

Kürbis-Kokos-Suppe 7,80 €
mit Garnelenspieß 9,80 €

Baljer Leuchtturm 14.50 €
aus Schafkäse, Zucchini, Tomaten & Rösti

Kürbis - Süßkartoffel Curry (vegan) 11,50 €

Zarter Hirschrücken mit Rosenkohl, Kräuterseitlingen 29,90 €
und Kroketten

Halbe Bauernente mit Rotkohl und Kartoffelklößen 24,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 24,90 €
auf Rahmfenchel und Dampfkartoffeln

Tagesdessert

Gebackener Milchreis auf Apfelkompott
mit Vanilleeis und Eierlikör 8,50€

Suppen und Vorspeisen



Kehdinger Hochzeitssuppe 7,90 €
*Eine klare Rinderkraftbrühe mit kleinen Fleischbällchen,
Wurzelgemüse und Eierstich*

Tomatensuppe mit Buttercroûtons 7,50 €

Blattsalate

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

9,90 €

Beilagensalat 6,90 €

Tomate-Mozzarella

mit Rucola, Aceto-Balsamico und Pinienkernen

13,50 €

Graved - Lachs

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

3 Rösti 14,50 €

1 Rösti 8,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet

auf Rucola mit gehobeltem Parmesan

15,50 €

Für den kleinen Hunger oder zwischendurch

Unser „Fitnesssteller“	14,50 €
<i>Reichhaltige Salatplatte mit Rohkost, Körnern, Sprossen und Früchten, angemacht mit unserem würzigen Hausdressing oder Vinaigrette</i>	
<i>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	16,90 €
<i>mit gebratenen Ochsenfetzen</i>	17,90 €
<i>mit Gravedlachs</i>	17,50 €
<i>mit marinierten Garnelen vom Grill</i>	18,50 €

Original Flammkuchen	
<i>Elsässer (Speck/Zwiebel), Mediterran (Feta/Peperoni) oder Norweger (Lachs/Schrimps)</i>	12,50 €

Roastbeef kalt zartrosa	
<i>mit Remoulade und Bratkartoffeln</i>	24,90 €
	Menüportion 21,90 €



Ohne Fisch und Fleisch



Veganer Flammkuchen (versch. Gemüsesorten)	15,90 €
Gegrillte Kräuterseitlinge aus der Region <i>mit Spätzle in Kräuterrahm</i>	17,50 €
Schafskäse aus dem Ofen <i>mit Knoblauch, Kräuter und Gemüse</i>	14,50 €



Spezialitäten vom Landschwein
-Hof Bösch-



Hauseigene Currywurst

*mit unserer hausgemachten Sauce und Pommes frites
(erhältlich in normal, scharf oder extra scharf)*

12,90 €

*Porkburger Pulled Pork und Bacon im Burgerbrötchen
von der Bäckerei Buck Cadenberge mit Pommes*

19,50 €

Saftige Landschweinschnitzel mit Bratensauce

sautierten Zwiebel-Champignons und Pommes frites

23,50 €

Menüportion 19,90 €

„Hauspfanne“

Medaillons vom Schweinefilet auf Schinken-Käsenudeln

mit Tomatenwürfel und Gouda überbacken

25,50 €

Menüportion 21,50 €

Rückensteak vom Landschwein

in Pfefferrahm mit Kroketten

ca. 180g 21,50 €

ca. 250g 24,90 €

Klassiker

Rumpsteak vom besten Rind ca. 180g 26,50 €
mit Röstzwiebel, Kräuterbutter und Bratkartoffeln ca. 250g 32,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 26,90 €
mit Persifrit, Preiselbeeren und Bratkartoffeln Menüportion 24,50 €

Geschmorte Rinderbacke
mit Gemüse und Kartoffelpüree 23,50 €



Aus Fluss und Meer



Mediterrane Garnelenpfanne 25,90 €
mit feinem Gemüse und Baguette

Lachsschnitte vom Grill
mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet 27,90 €
Menüportion 24,90 €

Rotbarschfilet
in Senfsauce mit Bratkartoffeln und Gemüsebouquet 25,90 €
Menüportion 22,90 €

Ganzer Fisch nach Laune des Marktes Tagespreis

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.