

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, (leider aktuell nicht)

*Regionale Fleischspezialitäten beziehen wir
von der Firma Delta-Fleisch in Hamburg,
Lebensmittelgroßhändler Prima-Food, Chefs Culinar & Handelshof*

Obst und Gemüse von Firma Gerkens in Großenwörden

Spargel aus der Familie vom Meyers Spargelhof in Asendorf

Frischfisch von Hagenah aus Hamburg

Gans von der Deichschäferei Koch

Eier vom Hühnerhof Ahlff

Torten, Kuchen, Gebäck sowie

Selbstgemachte Marmelade und Müsli nach Oma Annette´s Rezept

Apfelsaft und Apfelsecco vom Obsthof Buchterkirch & Sumfleth

Kräuterseitlinge Moorstricher Edelpilze Fam. Horeis

Stint von Schumachers Fischdelikatessen

*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*

*Spargelschaumsuppe
mit Fleischklößchen* 6,50 €

Garnelenvielfalt 17,50 €
*mit zweierlei Saucen an Blattsalaten
mit Edamame*

Kabeljau in Tempura
*mit Remouladensauce,
Gurkensalat und Bratkartoffeln* 26,50 €

Rinderfilet in Whisky-Pfefferrahm
an Gemüsebouquet und Kroketten 180g 36,50 €
250g 44,50 €

Tagesdessert

*Kaiserschmarrn,
Zimtpflaumen und Walnusseis* 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 (Tip sehr lecker)
*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 €

*Reichhaltige Salatplatte mit Rohkost, Körnern, Sprossen
und Früchten,*

*angemacht mit unserem würzigen Hausdressing
oder Vinaigrette*

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 16,90 €

mit gebratenen Ochsenfetzen 17,90 €

mit Gravedlachs 17,50 €

mit marinierten Garnelen vom Grill 18,50 €

Original Flammkuchen

Elsässer (Speck/Zwiebel), **Mediterran** (Feta/Peperoni) 12,50 €

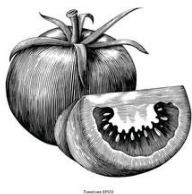
oder **Norweger** (Lachs/Schrimps)

Roastbeef kalt zartrosa

mit Remoulade und Bratkartoffeln

24,90 €

Menüportion 21,90 €



Ohne Fisch und Fleisch



Veganer Flammkuchen (versch. Gemüsesorten)

15,90 €

Gegrillte Kräuterseitlinge aus der Region

mit Spätzle in Kräuterrahm

17,50 €

Schafskäse aus dem Ofen

mit Knoblauch, Kräuter und Gemüse

14,50 €



Spezialitäten vom Landschwein



-Hof Bösch-

Hauseigene Currywurst

mit unserer hausgemachten Sauce und Pommes frites 12,90 €
(erhältlich in normal, scharf oder extra scharf)

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

ca. 180g 21,50 €

in Pfefferrahm mit Kroketten

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.