

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*

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 €

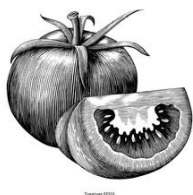
Original Flammkuchen

*Elsässer (Speck/Zwiebel), Mediterran (Feta/Peperoni)
oder Norweger (Lachs/Schrimps)* 12,50 €

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
(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.