



Jahreszeitenmenü

Amuse gueule

Tomaten-Orangen Crème

*Suprême vom Maishähnchen
auf einem Bouillongemüse
mit Cocosmilch und Ingwer*

*glasierter Torteubrie
mit Hagebutte & Saundoru*

<i>Komplett</i>	<i>32,- Euro</i>
<i>Amuse, Hauptgang</i>	<i>24,- Euro</i>



Degustations Menü

Amuse Quelue

Cocktail von kleinen Jakobsmuscheln „Noisette de St. Jacques“

Essenz von Steinpilzen mit Buchweizenflädle

*Paillard vom Rinderfilet auf einem Artischocken-Tartuffelragout à la Crème
Bockshornklee, Oregano & Lavendel*

kleine Käsevariation und hausgemachter Feigenseuf

Crêpes Suzette mit Cognac am Tisch flambiert, Grand Marnier Eis Soufflé

*Amuse, Suppe Hauptgang, Käse
Komplett*

34,- Euro

46,- Euro



Lindenkrug
HANNOVER

kleines Menü

Amuse Queule

*Wildkräutersalat mit Büffelmozzarella
Tomaten & Kaperäpfeln in Limonen-Vanille-Vinaigrette*

*gegrilltes Gemüse auf cremiger Polenta in Bärlauchpesto
-auf Wunsch mit gebratenen Garnelen-*

*Vanilleparfait mit Mandelkrokant
und Apfel-Rhabarberkompott*

<i>Garnelle</i>	<i>Stück je 3,- Euro</i>
<i>Komplett</i>	<i>25,- Euro</i>
<i>Dessert einzeln</i>	<i>8,- Euro</i>