



MONTAG | 27 DEZ 21

ABENDBUFFET

RUCOLASALAT-CHERRYTOMATEN
MIT PINIENKERNEN

•

KAROTTEN-INGWERCREMESUPPE
MIT KNOBLAUCH-CROUTONS

•

CHAMPIGNON LASAGNE | BURGER MIT KICHERERBSENBOULETTE AUF ALLERLEI
SALAT IM SESAMMANTEL

•

VEGANE MASCARPONECREME AUF WARMEN
HIMBEEREN

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

RESERVIERUNGEN: info@haus-linden.de oder 038233-636

PRO PERSON 39,- EUR | HAUSGÄSTE 32,- EUR | KINDER 15,- EUR
ALLE SPEISEN WERDEN REIN PFLANZLICH UND ÜBERWIEGEND AUS BIOLOGISCHEM ANBAU
ZUBEREITET. ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



DIENSTAG | 28 DEZ 21

ABENDBUFFET

SALATAUSWAHL

MIT DIVERSEN TOPPINGS

•

SÜSSKARTOFFEL-KOKOSCREMESUPPE

MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

•

PIROGGEN MIT KÜRBIS-ZWIEBEL-FÜLLUNG

AN ÜBERBACKENER TOMATE MIT KNOBLAUCH-TAHINI-SAUCE | CURRY IN KOKOSMILCH

•

APFEL-ZIMT KUCHEN

MIT SCHLAGCREME

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

RESERVIERUNGEN: info@haus-linden.de oder 038233-636

PRO PERSON 39,- EUR | HAUSGÄSTE 32,- EUR | KINDER 15,- EUR

ALLE SPEISEN WERDEN REIN PFLANZLICH UND ÜBERWIEGEND AUS BIOLOGISCHEM ANBAU
ZUBEREITET. ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



MITTWOCH | 29 DEZ 21

ABENDBUFFET

SALATAUSWAHL

MIT DIVERSEN TOPPINGS

•

PASTINAKENCREMESUPPE

MIT GERÖSTETEM SESAM

•

VEGANE ARANCINI | MIT COUSCOUS GEFÜLLTE PAPRIKA IN ORIENTALISCHEN
GEWÜRZEN

•

BRATAPFEL

AN VANILLESAUCE

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

RESERVIERUNGEN: info@haus-linden.de oder 038233-636

PRO PERSON 39,- EUR | HAUSGÄSTE 32,- EUR | KINDER 15,- EUR
ALLE SPEISEN WERDEN REIN PFLANZLICH UND ÜBERWIEGEND AUS BIOLOGISCHEM ANBAU
ZUBEREITET. ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



DONNERSTAG | 30 DEZ 21

ABENDBUFFET

SALATAUSWAHL

MIT DIVERSEN TOPPINGS

•

ROTE-BEETE-SUPPE

MIT KNOBLAUCH-JOGHURT

•

RATATOUILLE

MIT ROSMARIN-KARTOFFELN UND SOUR CREAM | LASAGNE MIT SOJARAGOUT

•

SCHOKOLADEN-MOUSSE

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

RESERVIERUNGEN: info@haus-linden.de oder 038233-636

PRO PERSON 39,- EUR | HAUSGÄSTE 32,- EUR | KINDER 15,- EUR
ALLE SPEISEN WERDEN REIN PFLANZLICH UND ÜBERWIEGEND AUS BIOLOGISCHEM ANBAU
ZUBEREITET. ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



FREITAG | 31 DEZ 21

SILVESTER-GALA-BUFFET

APERITIV

•

ZWEILERLEI BAGUETTE MIT ZITRONEN-DILL-AUFSTRICH

•

SALATAUSWAHL MIT DIVERSEN TOPPINGS

•

MARONEN-SELLERIECREME-SUPPE MIT KNOBLAUCH-CROUTONS

•

DATTELN IM AUBERGINENMANTEL | BLÄTTERTEIG-PÄCKCHEN MIT GEMÜSE UND FETA
ÜBERBACKENER CHICORÉE | ROSENKOHL-PILZ-SPIESSE
KIRSCHTOMATEN-TOFU-SPIESSE

•

MÖHRENSALAT MIT NÜSSEN | RUSSISCHER SALAT | ROTE-BEETE-BOHNEN-SALAT | COUSCOUS-SALAT

•

GEMÜSEPFANNE MIT RÖSTZWIEBELHAUBE
KLÖSCHEN AUF APFEL-ROTKOHL | TOFU-PILZ-RAGOUT | KARTOFFELSELLERIEPÜREE
| KARTOFFELGRATIN | KÜRBIS MIT VEGANEM PARMESAN | CANNELLONI MIT CHAMPIGNON-SPINAT

•

SCHICHTDESSERT | ZITRONENKUCHEN
TIRAMISU | HIMBEER-ERDEBEERKUCHEN

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN RUTSCH INS NEUE JAHR!

RESERVIERUNGEN: info@haus-linden.de oder 038233-636

PRO PERSON 99,- EUR | HAUSGÄSTE 89,- EUR | KINDER 39,- EUR
ALLE SPEISEN WERDEN REIN PFLANZLICH UND ÜBERWIEGEND AUS BIOLOGISCHEM ANBAU
ZUBEREITET. ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



SAMSTAG | 1 JAN 22

ABENDBUFFET

SALATAUSWAHL

MIT DIVERSEN TOPPINGS

•

KNOBLAUCHCREMESUPPE

MIT DILL-CROUTONS

•

PENNE RIGATE MIT PILZ-RAHM-SAUCE

UND SONNEBLUMENKERN-PARMESAN

•

HAUS LINDEN KUCHEN

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

RESERVIERUNGEN: info@haus-linden.de oder 038233-636

PRO PERSON 39,- EUR | HAUSGÄSTE 32,- EUR | KINDER 15,- EUR
ALLE SPEISEN WERDEN REIN PFLANZLICH UND ÜBERWIEGEND AUS BIOLOGISCHEM ANBAU
ZUBEREITET. ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



SONNTAG | 2 JAN 22

ABENDBUFFET

GEMISCHTER SALAT
MIT ORANGEN-SENF-DRESSING

•

ERBSENCREMESUPPE
MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

•

GEBACKENER BLUMENKOHL
IN KNOBLAUCHSAUCE MIT PETERSILIENKARTOFFELN

•

PALATSCHINKEN
MIT APFEL-ZIMT-KOMPOTT

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

RESERVIERUNGEN: info@haus-linden.de oder 038233-636

PRO PERSON 39,- EUR | HAUSGÄSTE 32,- EUR | KINDER 15,- EUR
ALLE SPEISEN WERDEN REIN PFLANZLICH UND ÜBERWIEGEND AUS BIOLOGISCHEM ANBAU
ZUBEREITET. ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



MONTAG | 3 JAN 22

ABENDBUFFET

TOMATENSALAT
MIT KRÄUTER-CROUTONS

•

KLARE GEMÜSEBRÜHE
MIT FRISCHEN KRÄUTERN

•

INDISCHE GEMÜSEPFLANNE
MIT BASMATIREIS UND TAHINI-KNOBLAUCH-SAUCE

•

HAUS LINDEN KUCHEN

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

RESERVIERUNGEN: info@haus-linden.de oder 038233-636

PRO PERSON 39,- EUR | HAUSGÄSTE 32,- EUR | KINDER 15,- EUR
ALLE SPEISEN WERDEN REIN PFLANZLICH UND ÜBERWIEGEND AUS BIOLOGISCHEM ANBAU
ZUBEREITET. ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



DIENSTAG | 4 JAN 22

ABENDBUFFET

KAROTTEN-APFEL-SALAT
MIT GERÖSTETEM SESAM

•

TOMATENSUPPE
MIT KRÄUTER-SCHMAND

•

KARTOFFEL-ZWIEBEL-KUCHEN
AN CHAMPIGNON-RAHM

•

SCHOKOLADENEIS
MIT HEISSEN WALDBEEREN

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

RESERVIERUNGEN: info@haus-linden.de oder 038233-636

PRO PERSON 39,- EUR | HAUSGÄSTE 32,- EUR | KINDER 15,- EUR
ALLE SPEISEN WERDEN REIN PFLANZLICH UND ÜBERWIEGEND AUS BIOLOGISCHEM ANBAU
ZUBEREITET. ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.