



Glückwunsch!

Dass du diese Zeilen liest, bedeutet, dass du dich bewusst für bestes Fleisch und Regionalität entschieden hast. Warum uns das freut?

Weil du so in den Genuss echter Handwerksarbeit und nachhaltiger Zutaten kommst. Weil Burger nicht gleich Burger ist und wir genau das beweisen möchten. Weil es unsere Leidenschaft ist, Gäste wie dich für bewussten Fleischgenuss zu begeistern.

Denn Genuss ist im Lindenblatt – ob Grill-Garten oder Burger Bar – immer garantiert. Bei uns ist deshalb alles handgemacht und landet auf schnellstem Weg aus der Region auf deinem Teller.

Nikolaistraße 1
30159 Hannover
lindenblatt-hannover.de

Mittagsangebot

MONTAG - FREITAG
12:00 UHR - 14:30 UHR

Im Menü jeweils 9,50 €

CLASSIC, BISS INS GRAS

Im Menü jeweils 10,50 €

**DJANGO, CHILI CHEESE,
BLUE CHEESE, TRÜFFEL BURGER,
VERZOGENE KUH**

Menü

BURGER + BEILAGE + GETRÄNK

BEILAGEN

z.B.: Klassische Pommes, Süßkartoffelpommes,
Rotkrautsalat, Beilagensalat
oder Mac´n Chili Cheese (+1,50 € Aufpreis)

GETRÄNKE

z.B.: Fritz Kola, Fritz Limo, Becks, Selters, etc.

Burger

CLASSIC A,C,G,J,K,4,6

Einzel 7,00 € Menü 11,00 €

160g Rindfleisch, Tomate, Gurke, Salat, rote Zwiebeln,
Lindenblatt Burger Sauce, Honig-Senf-Mayo

CHEESE A,C,G,J,K,4,6

Einzel 7,50 € Menü 11,50 €

160g Rindfleisch, doppelt Cheddar,
Tomate, Gurke, Salat, rote Zwiebeln,
Lindenblatt Burger Sauce, Honig-Senf-Mayo

CHILI CHEESE 1,2,6,7,13

Einzel 8,50 € Menü 12,50 €

160g Rindfleisch, Jalapeños,
Jalapeño-Käsesauce, Chili-Cheese-Chips, Salat,
rote Zwiebeln, Lindenblatt Burger Sauce

MAC´n CHILI CHEESE A,C,G,K,6

Einzel 9,00 € Menü 13,00 €

160g Rindfleisch, Mac´n Chili Cheese,
Jalapeños, Salat, rote Zwiebeln
Lindenblatt Burger Sauce, Sour Cream

BLUE CHEESE A,C,G,H,K

Einzel 8,50 € Menü 12,50 €

160g Rindfleisch, Blue Cheese, gegrillte Birne,
Preiselbeer-Chutney, Walnuss, Sour Cream

DJANGO A,C,G,K,1,3,6

Einzel 8,50 € Menü 12,50 €

160g Rindfleisch, BBQ-Sauce, doppelt Cheddar,
doppelt Bacon, Tomate, Salat, Gurken, rote Zwiebeln

Burger

TÜRKISCH A,C,G,J,K,4,6,5,2,3,1

FÜR FORTGESCHRITTENE

Einzel 9,00 € Menü 13,00 €

160g Rindfleisch, Sucuk (türk. Knoblauchwurst),
Schafskäse, Spiegelei, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln,
Knoblauch-Mayo, Kräuter-Joghurt-Sauce

TRÜFFEL BURGER A,C,G,J,K,4,6

Einzel 8,50 € Menü 12,50 €

160g Rindfleisch, Rahmchampignons, Salat,
Trüffel-Mayo, Trüffel-Öl, Lindenblatt Burger Sauce

VERZOGENE KUH 1,2,6,9,15

Einzel 8,50 € Menü 12,50 €

140g Pulled Beef, Cheddar, Rotkrautsalat,
BBQ-Sauce, Tomate

GOZILLA A,C,G,J,K,1,3,4,6

Einzel 12,50 € Menü 16,50 €

320g Rindfleisch, monsterviel Cheddar + Bacon,
Tomate, rote Zwiebeln, Gurken, Salat,
Lindenblatt Burger Sauce, Honig-Senf-Mayo, Zaubersauce

NACKTE KUH AUF DER WEIDE

(Low Carb Burger – Brotlose Kunst) A,C,G,1,3,4,6

Einzel 9,50 € Menü 13,50 €

160g Rindfleisch, Cheddar, Spiegelei, mariniertes Salat
Bacon, rote Zwiebeln, Tomate, Lindenblatt Burger Sauce

BISS INS GRAS (Vegan) A,C,G,I,J,K,3,4,6

Einzel 8,00 € Menü 12,00 €

Kichererbsenpatty, Salat, Guacamole, Tomate,
Rotkrautsalat, Lindenblatt Burger Sauce

Dips

Je 0,80 €

- Lindenblatt Burger Sauce ⁶
- BBQ-Sauce ^{6,4}
- Aioli ^{4,6,A,C,J}
- Trüffel-Mayo ^{4,6,A,C,J}
- Honig-Senf-Mayo ^{4,6,A,C,J}
- Jalapeño-Käse-Sauce ^G
- Sour Cream ^G
- Normal scharfe Sauce
- Unnormal scharfe Sauce
- Limetten-Mayo ^{4,6,A,C,J}

Upgrades

Je 0,50 €

Cheddar ⁴, Jalapeños

Je 1,00 €

Spiegelei ^G, Schafskäse ^G, Blue Cheese ^G
Sucuk (türk. Knoblauchwurst) ^{5,2,3,1}, Bacon ^{3,1}

Je 1,50 €

Guacamole, Mac 'n Chili Cheese ^G, Pilzsauce

3,00 €

320g statt 160g Fleisch

Beilagen

- Klassische Pommes + 1 Dip 2,90 €
- Süßkartoffelpommes + 1 Dip 3,50 €
- Mac 'n Chili Cheese 4,50 €
- Beilagensalat 3,50 €
- Rotkrautsalat 3,00 €

Getränke

- Selters 2,00 €
- Fritz 2,00 €
- Becks 2,50 €
- Corona 3,50 €
- Franziskaner 3,50 €
- Espresso 2,10 €
- Kaffee Crema 2,30 €
- Cappuccino 2,60 €
- Latte Macchiato 2,80 €
- Heiße Bio Schokolade 2,80 €
- Chai Latte 2,80 €

Zusatzstoffe:
1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel,
Enthält folgende Allergene:
A= glutenhaltiges Getreide, C= Eier, E= Erdnüsse, G= Milch und Milchprodukte
H= Schalenfrüchte, J= Senf, K= Sesamsamen

STARKE REGIONALE PARTNER. HERAUSRAGENDE BURGER.

Fleisch – Familie Handke, Langenhagen

Nicht nur im Grill-Garten sondern auch hier in der Burger Bar verwenden wir aus voller Überzeugung Fleisch von der „Fleischerei Handke“. In der Region Hannover vereint niemand Tradition, Verantwortungsbewusstsein und Leidenschaft für das Produkt so sehr wie der Familienbetrieb. Das von uns verwendete Fleisch stammt von der Rinderrasse Blonde d'Aquitaine.

Buns – Ralf Künne Bäckerei & Konditorei, Hannover

Die „Bäckerei Ralf Künne“ ist ein echtes hannöversches Urgestein: Bereits in der dritten Generation backt der Traditionsbäcker das Brot unserer Leinestadt und inzwischen auch unsere Burger-Buns. Wir sind stolz auf die vertrauensvolle Zusammenarbeit und lieben unsere Buns. Sie machen unsere Burger erst richtig rund!

Gemüse – Marker, Hamburg

Auch wenn der Obst- und Gemüselieferant unseres Vertrauens aus Hamburg kommt, stammen die gelieferten Zutaten von ausgewählten Bauernhöfen des hannöverschen Umlandes. Das ist uns wichtig – denn kurze Lieferwege sind eine Bedingung echter Nachhaltigkeit

Saucen Pfefferhaus – Hannover

Auch die Saucen bei uns sind Handarbeit – wie sollte es auch anders sein? Gemeinsam mit dem Team vom „Pfefferhaus“ hat unser Chefkoch Benny Saucen entwickelt, die unsere Burger einzigartig machen.

Törtchen Laura Sophie Günzel – Lindenblatt

Wie auch im Grill-Garten steckt Laura hinter den absolut genialen Törtchen-Kreationen unserer hauseigenen Pâtisserie. Cheesecake oder und Brownie: die angemessene Krönung jedes perfekten Burgers!

Kaffee Hannoversche Kaffeemanufaktur – Hannover

Inzwischen ist Andreas Berndts, Diplom Kaffeesommelier, ausgebildeter Röstmeister und Gründer der Kaffeemanufaktur eine echte Institution in unserer Stadt. Seit 2012 wird nun in Limmer geröstet und wir hoffen darauf, dass es noch lange so weitergeht!

Dir hat es geschmeckt?

Lass' uns doch eine Bewertung auf Facebook oder Google da!



@LindenblattBurgerBar

Du willst keine Neuigkeit von uns verpassen und einen Blick hinter die Kulissen riskieren?

Folg' uns auf Instagram!



@lindenblatt_burgerbar

Du liebst hervorragendes Fleisch aber kennst keinen Ort in Hannover, an dem du die Steaks bekommst, die dein Gaumen verdient?

Besuch' uns im Lindenblatt Grill-Garten auf der Limmerstraße oder verschaff' dir einen ersten Eindruck auf Facebook und Instagram:



@lindenblatt.grillgarten



@lindenblatt_grillgarten