

• APPETITANREGER •

CUVÉE NADINE ROSÉ SEKT 6,00
Sektgut St. Laurentius , Mosel 0,1 l

FRÜHLINGSGEFÜHLE 7,00
Flirt unter Linden
Riesling Sekt, Litschis, Zitronengras, Granatapfel, Soda

APERITIVO ITALIANO 7,00
Abendlichter in Mailand
Aperitivo Rosato, Lillet, Crème de Cassis, Beeren, Minze, Tonic

• VORSPEISEN •

FLEISCHBRÜHE 6,50
Klassische Rinderessenz, kleines Tatar und Eigelb

VITELLO TONNATO 11,00
Rosa gegartes Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, Thunfisch-Creme, Röstbrot, Kapern, Rucola

BEEF TATAR 11,50
Tatar vom Rinderfilet, Sous Vide gegartes Eigelb, Rauke, geröstetes Brot, Kapern

CARPACCIO 10,50
Rinderfilet hauchdünn aufgeschnitten, gegrilltes Focaccia, Pinienkerne, Parmesan

ZIEGENKÄSE 9,50
Marinierter Feldsalat, gelbe Beete, Walnuss, eingelegte Weintrauben

GRILLGARTEN
VORSPEISEN-VARIATION 12,00
Geniessen Sie eine Variation unserer Vorspeisen, zum teilen ab 2 Personen *pro Person*

• STEAKS VOM GRILL •

LINDENBLATTS BUTJERSTÜCK
ca. 200 Gramm, Medium bei Niedertemperatur gegart und gegrillt, Backkartoffel mit Sour Creme und Salatbeilage
17,50

FLANKEN STEAK 200 Gramm 22,50
Australien, Jack`s Creek, Black Angus

RINDERFILET 200 Gramm 26,50
Argentinien, Ojo de Agua, Hereford

RUMPSTEAK Dry Aged, 250 Gramm 26,50
Irland, Jhon Stone, Irisches Weiderind

ENTRECÔTE 300 Gramm 31,50
Australien, Jack`s Creek, Black Angus

FLAP MEAT „BAVETTE“ 300 Gramm 37,50
Australien, Jack`s Creek, F1 Wagyu

KIKOK MAISHÄHNCHEN 12,50

• STARKE STÜCKE •

T-BONE 9,50 je 100g
Dry Aged Simmentaler von Dirk Ludwig

PORTERHOUSE 11,00 je 100g
Dry Aged Simmentaler von Dirk Ludwig

TOMAHAWK 10,00 je 100g
Dry Aged Simmentaler von Dirk Ludwig

Zu jedem Steak bekommst du von uns ein Stück geröstetes Focaccia.
Frag uns gerne, was heute Spezielles auf dem Grill liegt!

• VEGETARISCH •

LB SEMMELKNÖDEL 12,50
Pilzragout, Gebackene Austernpilze, Petersilie, Preiselbeeren

SÜSSKARTOFFEL (Vegan) 13,50
Süßkartoffelpüree, Pattison, Pak Choi, Wasabi, Edamame, Soja-Joghurt-Schaum

LINDENBLATT-SALAT 10,00
Marinierter Blattsalat, Avocado-Creme, Granatapfel, Rotkraut, Sesam, Edamame, Couscous, Gurke, confierte Kirschtomate, gepuffter Quinoa

+ Gegrillter Steakspeiß 8,50

+ Gebackener Kürbis 4,00

+ Ziegenkäse 7,50

+ Gebackene Austernpilze 4,00

• BURGER VOM GRILL •

CHEESE 8,50
160 g Rindfleisch, doppelt Käse, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Salat, Honig-Senf-Mayonnaise, Lindenblatt Sauce

CHILI-CHEESE 8,90
160 g Rindfleisch, Jalapeño-Käse-Sauce, rote Zwiebeln, Salat, Tomate, Chili Chips, frische Jalapeños, Lindenblatt-Sauce

BBQ BACON 9,50
160 g Rindfleisch, Grillsauce, doppelt Käse, doppelt Bacon, Tomate, Gurke, Salat, rote Zwiebeln

BISS INS GRAS 8,90
Mais-Falafel-Patty, Salat Granatapfelkerne, Tomaten-Mais-Chutney, Lindenblatt-Sauce, Soja-Kräuter-Joghurt

+ 0,50 Jalapeños

+ 1,00 Doppelt Käse · Bacon · Spiegelei Champignons

+ 3,50 320 Gramm statt 160 Gramm gegrilltes Rindfleisch

• BEILAGEN •

Klassische Pommes + 1 Dip 3,50
Gebratene Pilze 3,50
Glacierte Möhren 3,50
Marinierter Rotkrautsalat 3,50
Salat mit saisonaler Vinaigrette 3,50
Brotkorb mit 2 Dips 3,50
Geröstetes Focaccia 4,00
Gerösteter Blumenkohl mit Sesam 4,00
Süßkartoffelpommes + 1 Dip 4,00
Getrüffelttes Kartoffelpüree 4,00
Geröstete Pesto-Kartoffeln 4,00
Gebratener Pak Choi mit Edamame und Sesam 4,50
Gebackener Maiskolben mit Honig-Senf-Glasur 4,50
Backkartoffel mit Lindenblatt Sour Cream 4,50
Lindenblatt-Vital-Mix (Gemüsevariation) 5,00

• SAUCEN •

Lindenblatt-Butter 2,00
Lindenblatt Burger Sauce 1,00
BBQ-Sauce 1,00
Honig-Senf-Mayonnaise 1,00
Limetten-Mayonnaise 1,00
Trüffel-Mayonnaise 1,00
Aioli 1,00
Lindenblatt Sour Cream 1,00
Normal Scharfe Sauce 1,00
Unnormal Scharfe Sauce 1,50
Chili-Cheese-Sauce 1,50
Avocadocreme 1,50
Chimichurri 1,50

• DESSERT •

KÜRBISTRAUM 8,50
Kürbis-Crème Brûlée, Haselnuss Eis, karamellisierte Haselnüsse

LB-CHEESECAKE 8,50
Orange, Passionsfrucht-Sorbet, Quinoa, Weiße Schokolade

Die Karte mit ausführlichen Informationen findet Ihr auf unserer Webseite



lindenblatt-hannover.de/grillgarten

• KALTE GETRÄNKE •

FACHINGER	0,25l 2,70 / 0,75l 5,90
Classic oder Naturell	
SOFTDRINKS	0,3l 2,90 / 0,5l 3,90

• HEISSE GETRÄNKE •

ESPRESSO	2,20
ESPRESSO MACCHIATO	2,50
ESPRESSO DOPPELT	3,20
CAFE CREMA	2,80
CAPPUCCINO	3,00
LATTE MACCHIATO	3,20
MILCHKAFFEE	3,20

• BIERE VOM FASS •

ASTRA URTYP	0,3l 3,20 / 0,5l 4,50
Hamburg, Deutschland	
DUCKSTEIN	0,3l 3,50 / 0,5l 4,70
Lübz, Deutschland	
GRIMBERGEN DOUBLE	0,25l 3,30
Belgien	
PORETTI ORIGINALE	0,25l 3,30
Italien	
BROOKLYN LAGER	0,25l 4,20
USA	

• FLASCHENBIERE •

BUDWEISER	0,33l 3,20
Pilsener - Tschechien	
HOLSTEN	0,33l 3,20
Pilsener, alkoholfrei - Lübeck	
CORONA EXTRA	0,33l 3,50
Maisbier - Mexiko	
FRANZISKANER	0,5l 4,20
Weißbier, hell - München	
FRANZISKANER	0,5l 4,20
Weißbier, dunkel - München	
FRANZISKANER	0,5l 4,20
Weißbier, alkoholfrei - München	

GIN TONIC
• VARIATIONEN •

LINDENBLATT GIN TONIC	10,50
London No.1, Jasminteesirup, Limettensaft, Orangenzeste, Fever-Tree Indian Tonic	
HENDRICKS ROSE TONIC	10,50
Hendricks Gin, Gurke, Hibiskus, Rosenblätter Thomas Henry Tonic	
CUCUMBER FRESH	10,50
Cucumberland Hannover Gin, Ingwersirup Limettensaft, Minze, Dr.Polidoris, Cucumber Tonic	
SWEET BERRIES	10,50
MOM Gin, Creme de Mure, Beeren, Limettensaft, Fever-Tree Indian Tonic	
AQUARIUM	10,50
Gin Mare, Lavendelsirup, Zitronensaft, Rosmarin, Beeren, Fever-Tree Mediteranean Tonic	
GIN & INGWER	10,50
Niemand Hannover Gin, Ingwersirup, Rosmarin, Apfel, Fever-Tree Mediterranean Tonic	

• OFFENE WEISSWEINE & ROSEWEINE •

	0,15l / 0,75 l
DIE GÄRTNERIN RIESLING 2018, Cantzheim, Saar	6,70 / 32,00
WEISSBURGUNDER 2019, Bassermann Jordan, Pfalz	6,50 / 29,50
CHARDONNAY VOM KALKSTEIN 2019, Neiss , Pfalz	6,50 / 29,50
GRAUBURGUNDER FLUSSKIESEL 2019, Joh. Bapt. Schäfer, Nahe	6,90 / 32,00
SPÄTBURGUNDER ROSÉ 2019, Künstler, Rheingau	6,70 / 32,00
PINK ROSÉ 2019, Metzger, Pfalz	6,50 / 29,50

• OFFENE ROTWEINE •

PRIMITIVO PUGLIA 2018, Lucarelli, Appulien, Italien	6,50/ 29,50
IZADI CRIANZA 2016, Izadi, Rioja, Spanien	6,90 / 32,00
SHIRAZ TERRA BAROSSA 2017, Thorn Clarke, Australien	7,20 / 34,00

• FLASCHENWEINE WEISS •

GRAUER BURGUNDER S 2017	44,50
Weingut Dr. von Bassermann Jordan, Pfalz	
KAITUI SAUVIGNON BLANC 2018	27,50
Weingut Markus Schneider, Pfalz	
WEISSBURGUNDER 2018	32,50
Weingut Van Volxem, Saar	
CHARDONNAY IHRINGER	47,50
WINKLERBERG 2018	
Weingut Dr.Heger, Baden Württemberg	
SANCERRE 2017	42,50
Domaine Fouassier, Loire, Frankreich	
SABOTEUR 2018	44,50
Bot River Luddite Vinyards, Südafrika	

• FLASCHENWEINE ROT •

SANGIOVESE ROSSO 2016	39,00
Chiara Condello, Fiumana di Predappio, Italien	
LAGREIN	39,00
Lageder, Südtirol	
VETUS BODEGAS	39,00
Toro, Tinta de Toro, Spanien	
PLAN B 2018	47,50
De Trafford, Stellenbosch, Südafrika Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot	
SABOTEUR 2016	52,50
Luddite, Südafrika Shiraz ,Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Mourvèdre	
LUDDITE SHIRAZ 2015	74,50
Luddite, Südafrika	