

Niedersachsenteller

Schweineschnitzel „Altes Land“ mit Apfelscheiben und Käse überbacken
dazu Preiselbeerrahmsauce, Kroketten und einen gartenfrischen Salat
17,80 €

Saisonale und regionale Köstlichkeiten

Stader Kartoffel-Birnen-Senf Suppe mit Sahnehaube
6,80 €



Grünkohl „Stade trifft Bremen“
hausgemachter Grünkohl mit einer
Kohl^{2,3}- und Pinkelwurst^{2,3}
dazu Stader Geest Kartoffeln und Senf
23,30 €

Grünkohl nach Schölischer Art
hausgemachter Grünkohl mit Kasseler^{2,3},
Bauchfleisch^{2,3}, Kohlwurst^{2,3},
Bratkartoffeln und Senf
23,60 €

Grünkohl, die einfache Art,
hausgemachter Grünkohl
mit 1 Kohlwurst^{2,3}, Stader Geest
Kartoffeln und Senf
19,40 €

Kutterscholle in Speck^{2,3} gebraten,
mit Bratkartoffeln und
einen gartenfrischen Salat
24,30 €



Atländer Bratkartoffeln
Apfelscheiben mit Rosinen gebraten dazu Vanilleeis und Karamellsauce
7,90 €

Ausgewähltes vorweg und Suppen aus der Region

Bruschetta^{1,5}, nordisch frisch,
Röstbrottscheiben mit marinierten
Tomatenwürfeln und Räucherlachs
9,80 €

Schölischer Hochzeitssuppe,
nach altem Hausrezept,
7,40 €

Von der Weide bis ins Meer

Grillteller „Vier Linden“
Rindersteak und Schweinefilet, rosa gebraten,
mit Kräuterbutter, Grilltomate, Champignons, Rosenkohl und Bratkartoffeln
26,20 €



Schollenfilet, in Eihülle gebraten,
mit Nordsekrabben², frischen Champignons,
leckeren Bratkartoffeln und einem knackigen Salat
26,90 €

Rinderhüftsteak „Kehdinger Art“
mit Speckscheiben^{2,3}, Röstzwiebeln, Kartoffelecken mit Sour Creme⁴ und einem Salat
25,90 €

Schölischer Pannfisch, verschiedene gebratene Fischfilets,
dazu eine Einbecker Senfsauce, herzhaft Bratkartoffeln und eine Salatbeilage
23,80 €

Schweinefilet „Schölischer Art“
im Speckmantel^{2,3} gebraten,
dazu Birnen-Bohnen-Gemüse
und herzhaft Bratkartoffeln
23,90 €



Lachsfilet, der besonderen Art,
auf Blattrahmspinat angerichtet und
mit Tomaten und Mozzarella überbacken
dazu Stader Geest Kartoffeln
26,50 €

Lammfilet, rosa gebraten,
mit Kräuterbutter, Grilltomate, Speckbohnen^{2,3} und Kartoffelecken mit Sour Creme⁴
26,90 €

Schnitzel „Stader Art“
Schweineschnitzel belegt mit Altländer
Katenschinken, gebratenen Zwiebeln
und einem Spiegelei dazu Pommes frites
und ein frischer Salat
18,20 €

Hähnchenbrustfilet „Stader Geest“
mit Tomate und Mozzarella überbacken
dazu frische Champignons,
Kartoffelecken mit Sour Creme⁴
und einen knackigen Salat
20,80 €

Jägerschnitzel
Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, Pommes frites und einem knackigen Salat
17,50 €

Lütt und Lecker

Burger „Vier Linden“ mit 200 g US Beef **ODER gegrilltem Camembert**
Eisbergsalat, Tomaten- und Gurkenscheiben, hausgemachter Burgersauce^{1,11}
im rustikalen Brötchen dazu Kartoffelecken mit Sauerrahm⁴
13,90 €



Currywurst^{2,3,4}, spezial,
mit Curryketchup¹¹ und frischen Zwiebeln dazu Pommes frites und eine Salatbeilage
9,80 €

**Steakstreifen mit Paprika
und Zwiebeln gebraten**
dazu Kartoffelecken und Sauerrahm⁴
16,80 €

Omelette, spezial,
dazu Stader Geest Kartoffeln
7,90 €

Holländische Matjesfilets, Hausfrauen Art,
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in einer Joghurt-Sahnesauce^{1,11}
garniert mit frischen Zwiebelringen dazu herzhaft Bratkartoffeln
20,90 €



Salat trifft Hähnchenbrustfilet **ODER gebackenen Camembert**
Knackige Salatmischung dazu sonnengelber Mais, Ei, Tomate, Gurke und roten Zwiebeln
mit French Dressing dazu Brot mit Kräuterbutter
13,40 €

1. mit Farbstoff
4. mit Geschmacksverstärker

Legende zu den Zusatzstoffen
2. mit Konservierungsstoff
5. Geschwefelt

3. mit Antioxydationsmittel
11. mit Süßungsmittel(n)