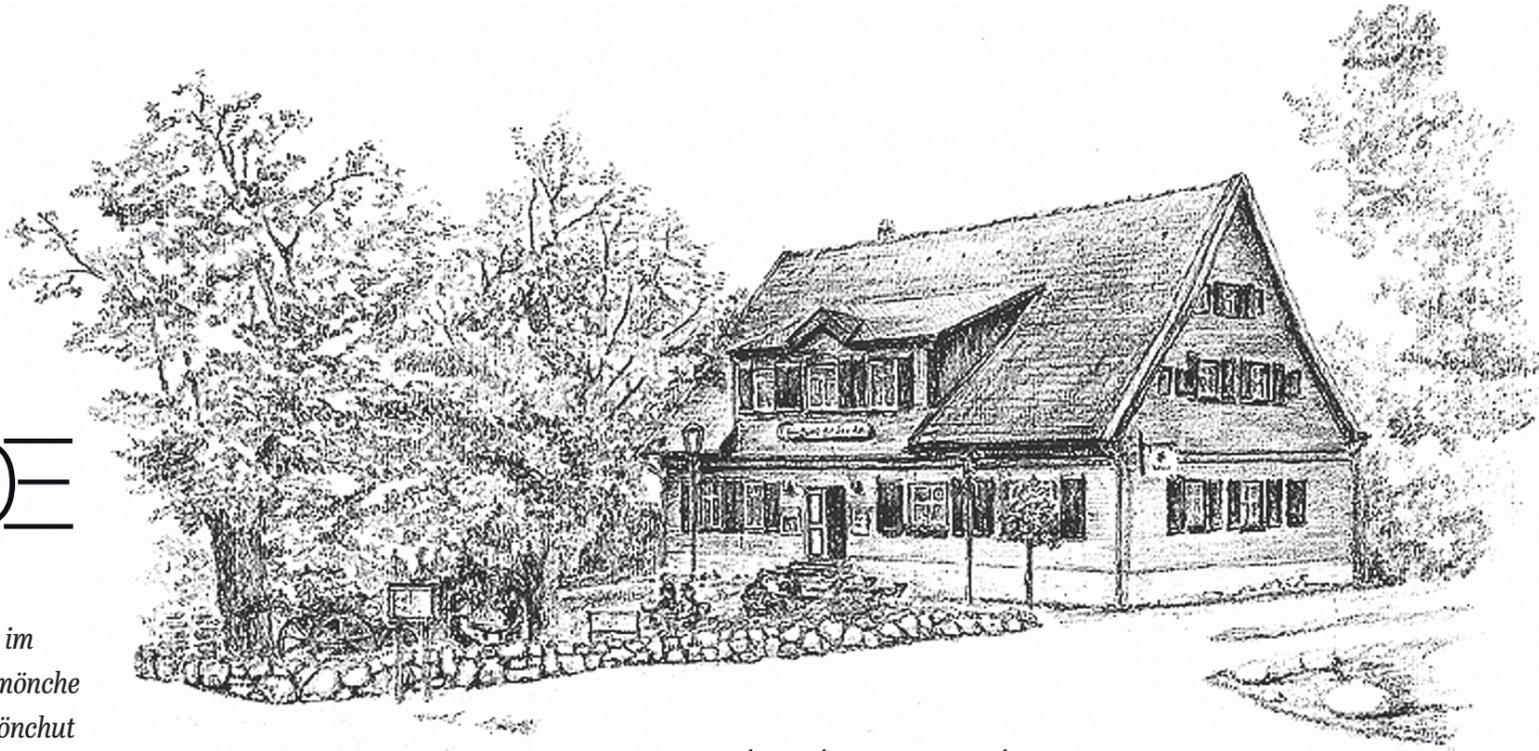




# ZUR LINDE

„Willkommen in unserer Gastwirtschaft, im ehemaligen Dorfkrug der Zisterziensermönche des Klosters Elena bei Greifswald auf Mönchhut im Südosten unserer Insel. Hier beginnt die wunderschöne Landzunge zwischen Bodden und Meer. Für Sie der ideale Ort zum Verweilen & Genießen.“



## Was to eten

### Was taun vörwech äten

|   |       |
|---|-------|
| <b>Hausgebeizter Lachs</b> <sup>A,H,3,8</sup><br>in Himalaya Salz, mit Wildkräutersalat, Meerrettich und hauseigenem Brot | 14,80 |
| <b>Schmalzstulle</b> <sup>A</sup><br>mit hausgemachtem Brot und Gewürzgurke   | 6,90  |
| <b>Kleiner gemischter Salat</b>   | 7,40  |
| <b>Hausgemachter Heringssalat</b> <sup>C,D,1</sup>  | 9,90  |
| <b>Brokkolietatar</b> <sup>A,D,8</sup><br>mit Pumpernickel  | 7,90  |

### Ut de kolle Koek

|  |       |
|--|-------|
| <b>Salat „Linde“</b> <sup>C</sup><br>mit hausgebeiztem Ostseelachs                                     | 15,90 |
| <b>Salat „Schafsberg“</b> <sup>D</sup><br>mit Schafskäse, Oliven, Pepperoni, Zwiebelringen und Oregano | 14,90 |

Zu unseren Salaten reichen wir unser hausgemachtes Landbrot und ein Dressing nach Wahl.  
„Sensdressing“ <sup>G,D</sup>  
„Thousand – Island Dressing“ <sup>D</sup>

### Heit ut in Pott

|   |      |
|---|------|
| <b>Gebundene Mönchguter Fischsuppe</b> <sup>C,D,F</sup> | 7,90 |
| <b>Karotten-Ingwer Suppe</b> <sup>D,H</sup>             | 6,90 |

### Für unsere Vegetarier

|   |       |
|---|-------|
| <b>Gelbes Gemüsecurry mit Tofu</b>                                  | 16,90 |
| <b>Verschiedene Antipasti</b> <sup>A</sup><br>mit frischem Hausbrot | 16,90 |

### Unser Hit

|  |      |
|--|------|
| <b>Hausgemachter Milchreis</b> <sup>D</sup><br>mit Zimt und Zucker <sup>D</sup><br>mit Apfelmus <sup>D,3</sup> | 8,90 |
|  | 8,90 |

### Ut uns Pasteria

|  |       |
|--|-------|
| <b>Spaghetti „Napoli“</b><br>mit hausgemachter Tomatensoße         | 11,40 |
| <b>Bandnudeln</b> <sup>D</sup><br>mit hausgemachtem Basilikumpesto | 14,40 |

### Was uns de Fischer bringt

|   |       |
|---|-------|
| <b>Gebratenes Lachsfilet</b> <sup>C,D,E</sup><br>auf Bandnudeln, Marktgemüse und Zitronengrasschaum                                   | 26,90 |
| <b>Schollenfilet</b> <sup>C</sup><br>mit Petersilienkartoffeln und heißen Stachelbeeren   | 25,20 |
| <b>Dorschfilet</b> <sup>C,D,G,3</sup><br>gebraten an Erbsenpüree, Marktgemüse und Senfsauce   | 24,80 |
| <b>Zanderfilet unter einer Sauerkrautthymiankruste</b> <sup>C,D</sup><br>mit Petersilienkartoffeln, Ofengemüse und Zitronengrasschaum | 26,50 |
| <b>Edle Matjetsfilets</b> <sup>C,D,1,2,3</sup><br>nach nordischer Art mit Hausfrauensoße und Bratüffeln                               | 21,80 |

### Dat kümmt wedder, säd de Bur un gifft sein Swien Speck

|  |       |
|--|-------|
| <b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> <sup>D,1,3</sup><br>mit Remouladensoße und Bratüffeln          | 19,90 |
| <b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <sup>A,B</sup><br>wahlweise mit Pommes oder Bratüffeln        | 22,90 |
| <b>Grilliertes Rinderfilet</b> <sup>D,E</sup><br>mit Kartoffelgratin, Ofengemüse und Portweinjus | 29,80 |
| <b>Marinierte Hähnchenbrust</b> <sup>B,D,1</sup><br>mit Bandnudeln, Ofengemüse und Curryschaum   | 23,50 |
| <b>Schweinefilet</b><br>mit Grillgemüse, jungen Kartoffeln und Portweinjus                       | 23,90 |

### Vör de Küten Lüt

|  |       |
|--|-------|
| <b>Max &amp; Moritz</b> <sup>D,3</sup><br>Milchreis mit Apfelmus oder Zimt & Zucker        | 7,50  |
| <b>Tom und Jerry</b><br>Nudeln mit Tomatensoße   | 7,50  |
| <b>Käptn „Blaubär“</b> <sup>A,C</sup><br>3 Fischstäbchen mit Pommes                        | 8,20  |
| <b>Störtebekers Räuberteller</b><br>Ich bekomme einen Teller und räuber von Mama und Papa. | 0,00  |
| <b>Kinderschnitzel</b><br>mit Pommes   | 10,90 |

### Was achtern an

|   |      |
|---|------|
| <b>Pannacotta</b> <sup>D</sup><br>mit frischen Früchten                           | 8,90 |
| <b>Sanddornparfait</b> <sup>B,D</sup>   | 9,60 |
| <b>Warmer Apfelstrudel</b> <sup>A,B,1,3</sup><br>mit Vanillesoße und Haselnusseis | 6,90 |
| <b>Heiße Zwetschgen</b> <sup>H,1</sup><br>mit Haselnusseis und Sahne              | 6,80 |
| <b>Hausgebackener Kuchen</b>  |      |
| Kirschkuchen <sup>A,B</sup>   | 4,50 |
| Pflaumenkuchen <sup>A,B</sup>   | 4,90 |
| Quarkkuchen <sup>B,D,1</sup>  | 4,90 |
| Sahne extra   | 2,00 |

### Eiskarte

|   |      |
|---|------|
| <b>Schwedenbecher</b> <sup>D,1,3</sup><br>3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus Eierlikör, Sahne | 8,50 |
| <b>Coupe Dänemark</b> <sup>D,1,2</sup><br>3 Kugeln Vanilleeis, Schokosoße und Sahne         | 7,40 |
| <b>Eis und Heiß</b> <sup>D,1</sup><br>3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne        | 8,50 |
| <b>Sanfter Engel</b> <sup>D,1</sup><br>Orangensaft mit Vanilleeis                           | 5,60 |
| <b>Eisschokolade</b> <sup>D,1</sup><br>Kakaotrunk, 1 Kugel Vanilleeis und Sahne             | 5,60 |
| <b>Eiskaffee</b> <sup>D,1</sup><br>Kaffee, 1 Kugel Vanilleeis und Sahne                     | 5,60 |
| <b>Kinderüberraschung</b> <sup>D,1</sup>  | 4,90 |

#### Zusatzstoffe:

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel  
8 Milcheiweiß 9 Koffeinhaltig 10 Chininhaltig

#### Allergene:

A glutenhaltiges Getreide B Eier C Fische aller Art D Milch oder Laktose  
E Schalenfrüchte F Sellerie G Senf H Sulfite I Weichtiere

Alle ausgewiesenen Preise sind Euro-Preise.

Unsere Gerichte werden mit cholesterinfreiem Fett zubereitet.  
Dem Kartenkenner sei gesagt, diese Karte kostet nur 2 Mark (1 Euro).

Unsere Speisen werden mit belebten Wasser nach der Grandertechnologie zubereitet. Mehr Informationen können Sie unter [www.zur-linde-ruegen.de](http://www.zur-linde-ruegen.de) nachlesen.



**Tradition mit Herz und einem Lächeln – unser Dankeschön an Sie!**

# Watto trinken

## Watto Heutes

Probieren Sie frischen Kaffee aus unserer Privatrösterei!  
Röstkunst nach alter Tradition

Das Geheimnis des Aromas unseres Kaffee liegt vor allem in der Röstung. Denn mehr als 800 Aromastoffe schlummern in einer einzigen Bohne und wollen zu Leben erweckt werden. Die Dauer unserer Röstung (ca. 16-22 min) und die Temperatur (175-220 Grad) entscheiden, ob der Charakter der einzelnen Kaffeesorten optimal zur Entfaltung kommt. Verarbeitet wird bei uns fast ausschließlich Biorohkaffee aus verschiedenen Anbaugebieten. Und natürlich wird nur Arabica verwendet, die Kaffeesorte mit dem edlen und komplexen Geschmack, der geringeren Säure und dem geringeren Koffeingehalt. Nur Rohkaffee bester Qualität kommt in unsere Rösttrommel, den wir natur belassen und ohne jegliche Zusätze rösten. Per Sichtfenster und Probenzieher wird der Röstvorgang kontrolliert. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gern Auskunft über die Herkunft und Herstellung unseres Kaffee. Unsere Kaffees (außer Filterkaffee) werden im klassischen Siebträgerverfahren aufgebriht, welches die Aromastoffe best möglichst entfaltet.

„Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Und wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man Kaffee getrunken.“ (Jonathan Swift)

**Pott Kaffee<sup>9</sup>** 4,50

**Espresso<sup>9</sup>** 2,90  
Klein, schwarz und stark: Der Espresso bildet die klassische Basis für viele Kaffeespezialitäten.

**Doppelter Espresso<sup>9</sup>** 4,50

**Espresso Macchiato<sup>9</sup>** 3,10  
Der „gefleckte Espresso“ wird mit einer kleinen Haube aus aufgeschäumter Milch gekrönt.

**Cappuccino<sup>9</sup>** 4,10  
Er besteht zu einem Drittel aus Espresso, heißer sowie aufgeschäumter Milch. Eine dunkle Espresso-Mischung garantiert den unvergleichlichen Geschmack.

**Milchkaffee<sup>9</sup>** 4,90  
Die Basis des beliebten Milchkaffees bildet der Café Crème. Er besteht zu halben Teilen aus Kaffee und heißer Milch. Serviert in bauchigen Tasse.

**Latte Macchiato<sup>9</sup>** 4,50  
Diese Kaffeevariante besteht aus drei Schichten: heiße Milch (2/3), geschäumte Milch (1/3) und einem Espresso. Serviert in einem hohem Glas.  
*mit Aroma* 5,20  
(Amaretto, Vanille, Haselnuss, Karamel)

**Café Crème<sup>9</sup>** 3,50  
Er wird aus einer Crème-Bohne hergestellt und in einer Kaffeetasse mit ca. 120-140 ml serviert.

**Pott Schokolade** mit Sahne 4,10  
ohne Sahne 3,90

**Grog** 5,50

**Heißer Sanddornsafte** 4,30

**Glühwein** nach Jahreszeit 4,10

**Pott Tee<sup>9</sup>** Ronnefeldt Tee (lose) 3,90

Assam (Schwarztee, kräftig, würzig, malzig)  
Earl Grey (Schwarztee mit Bergamottenaroma)  
Jasmin Gold (Grüner Tee mit Jasminblüten)  
Vanilla Roibosh (afrikanischer Kräutertee mit Vanille)  
Mint & Fresh (Kräutertee mit Pfefferminze)  
Bergkräuter (Kräutertee)

## Watto trinken mit nix

**Glashäger Mineralwasser** 0,25l 3,40  
Classic, Medium, Still

**Glashäger Medium** 0,75l 7,70

**Glashäger Orange<sup>3</sup>/Zitrone** 0,2l 3,10 0,4l 4,90

**Vita Cola schwarz<sup>1,9</sup>** 0,2l 3,10 0,4l 4,90

**Säfte** Apfel(naturtrüb), Orange, 0,2l 3,50 0,4l 5,50  
Multivitamin, Kirsch, Banane, Johannisbeere

**Sanddornsafte** 0,2l 3,90 0,4l 5,90

**Fruchtsafte** 0,2l 3,50 0,4l 5,10  
Schorle mit allen Säften möglich

**Tonic<sup>10</sup>** 0,25l 3,90

**Bitter Lemon<sup>3,10</sup>** 0,25l 3,90

**Ginger Ale<sup>1</sup>** 0,25l 3,90

**Sanddornbrause** 0,33l 3,90

## Uns Pott Beer

**Landbier aus eigener Produktion.**

Kennen Sie eigentlich unser Bier? Während Ihr Essen zubereitet wird, möchten wir Ihnen davon erzählen. Um 1450 wurde dieses Haus als Dorfrug gebaut. Zisterziensermönche, die dem Mönchgut den Namen gaben, haben hier auch für das Bier gesorgt. Aber auch mit uns hat das gute alte Landbier viel zu tun.

Meine Zutaten hole ich mir aus der Natur: Hopfen und Malz. Und dazu einfach Hefe und unser gutes Wasser...

Es ist eigentlich ganz einfach: Zu erst wird geschrotetes Malz mit Wasser gemischt und gekocht. Jetzt haben wir Maische. Danach wird die Maische getrennt in Dickes (Treber) und Flüssiges (die Würze). Das nennt man Läutern! Nun müssen wir die Würze mit dem Hopfen noch einige Zeit kochen - und fertig ist die Stammwürze! Nun die Stammwürze abkühlen lassen, Bierhefe untermehren und jetzt heißt es warten bis die Gärung beginnt.

Nach ca. 1 Woche ist die Grundgärung abgeschlossen, das Jungbier wird in die Fässer gefüllt. 4-5 Wochen muss das Bier dann noch reifen. Dabei bleibt das Bier naturtrüb, denn nur ungefiltert behält das Bier seine hohe Qualität! Zum Wohl.

**Landbier** (hausgebraut hell/dunkel) 0,3l 4,30

**Landbier** (hausgebraut hell/dunkel) 0,5l 5,90

**Lübzer Pils** 0,3l 4,10

**Lübzer Pils** 0,5l 5,50

**Alster** 0,3l 3,80

**Alster** 0,5l 5,30

**Alster alkoholfrei** 0,5l 5,30

## Uns Beerbuckel

**Störtebeker Freibier** alkoholfrei 0,33l 3,90

**Störtebeker Weizen** alkoholfrei 0,5l 5,50

**Störtebeker Weizen** hell 0,5l 5,50

**Vita Malz<sup>1</sup>** 0,33l 3,90

**Sanddornweizen** 0,33l 3,90

## Watto Taun vordrinken

**Sandemann Sherry** 5 cl 3,90  
Dry oder Medium Dry

**Martini Vermouth** 10 cl 5,90  
Bianco, Rosso, Extra Dry

**Campari<sup>1</sup>** Orange, Soda 7,50

## Weißwein

**Müller-Thurgau<sup>H</sup>** QbA trocken Rheinhessen 0,2l 6,90

fruchtig, trockener Weißwein passt sehr gut zu weißem Fleisch und Nachspeisen. 0,5l 13,50

**Grauer Burgunder<sup>H</sup>** QbA trocken Baden helles Gelb, mineralisch und fruchtig nach Äpfeln und Birnen im Bukett wird gerne zu gegrilltem Fisch sowie Geflügel, Schweine- und Kalbfleisch serviert.

**Rivaner & Riesling<sup>H</sup>** QbA feinfruchtig (halbtrocken) Baden, Feines und frisches Weißweincevee mit einem belebenden feinfruchtigen Duft. Passt ideal zu hellem Fleisch, Fisch, Pasta und Gemüse. Ein Wein für den täglichen, moderaten Genuss.

**Silvaner<sup>H</sup>** QbA lieblich Pfalz Frischer, milder Weißwein der durch eine dezente Frucht und ausgeprägte Mineralität eine dichte Struktur erhält. Vollmundig durch die Süße. Passt hervorragend zu Geflügel und hellen Soßen.

**Roséwein** 0,2l 6,90 0,5l 13,50

## Roséwein

**Spätburgunder Rosé** QbA trocken Baden Sehr fruchtiger und spritziger Rosewein mit einem schönen Rosefarbton. Durch seine Leichtigkeit eignet er sich zu leicht gegrillten Speisen und zu Fisch.

**Portugieser Weißherbst** QbA halbtrocken Pfalz Eine knackige Säure lässt diesen apricotfarbenen Weißherbst fast schon prickeln. Der Geschmack von feingeschnittenen Erdbeeren lässt ihn hervorragend zu Fischgerichten glänzen.

## Rotwein

0,2l 6,90  
0,5l 14,90

**Spätburgunder<sup>H</sup>** QbA trocken Baden Sehr fruchtiger und ausgewogener Wein. Klares und dichtes Rot. Aromen von reifen Kirschen und Schokolade. Exzellent zu Pastagerichten und herzhaften Speisen.

**Dornfelder<sup>H</sup>** QbA trocken Pfalz Fruchtig vollmundiger Dornfelder mit Aromen von Heidelbeere und Schwarzkirschen. Die harmonische Säure und jugendliche Frische passt sehr gut zu Schwein, Rind und Wild.

**Portugieser<sup>H</sup>** QbA halbtrocken Pfalz Rubinrote Farbe und ein vollmundiges, jedoch weiches Mundgefühl. Zarte Beerenaromen mit einem herrlichen Süße-Säure-Spiel. Eignet sich sehr gut zu Geflügel und helle Soßen.

**Spätburgunder<sup>H</sup>** QbA lieblich Pfalz Feinfruchtiger Rotwein mit zarten Noten von Brombeere, Erdbeere und leichtem Vanille. Das weiche Mundgefühl und die angenehme Restsüße passt ideal zu Geflügel und hellen Soßen.

## Huswien

**Sanddornwein<sup>H</sup>** 0,2l 6,90  
0,5l 13,50

**Weinschorle<sup>H</sup>** weiß oder rot 0,2l 5,50  
0,5l 9,90

## Brannwiens, Kloten, Bitter un Korn 2cl

**Remy Martin** 3,90

**Nordhäuser Doppelkorn** 2,70

**Wodka Gorbatschow** 2,70

**Klabautermännchen** 2,70

**Jägermeister** 2,90

**Fernet Branca** 2,90

**Ramazotti** 4 cl 4,50

**Rostocker Doppelkummel** 3,10

**Rostocker Aquavit** 3,10

**Küstennebel** 3,10

**Jubiläumsaquavit** 3,10

**Sanddornlikör** hausgemacht 2,90

**Baileys Irish Cream<sup>1,9</sup>** 4 cl 4,50

**Fischargeist** (im Tontopf serviert) 3,80

**Grappa di Chardonnay Frattina** 3,90

## Whisky un Whiskey 4cl

**Tullamore Dew** Irish Whisky 5,50

**Jack Daniels** Tennessee Whiskey 5,50

## Destillate aus Lieschow 2cl

**Edelobstbrände:**

**Schwarzbeer Apfel** 42% vol. 5,40

**Rügener Birne** 42% vol. 5,40

**Rügener Zwetsche** (Pflaume) 42% vol. 5,40

**Geist:**

**Sanddorngeist** 40% vol 5,40

## Störtebeker Brennerei, 2cl

**Likör:**

**Plüschappel** 21% vol. 4,50

**Schwarze Johannisbeere** 21% vol 4,60

**Pickendüster** süßer Kräuter 33% vol 4,60

**Ralunkentrunke** 35% vol 4,90

Kräuterlikör mit Sanddorn

Alle ausgewiesenen Preise sind Euro-Preise.