



LINDEN & FEIN

— CAFÉ & BAR —

Willkommen im Linden & Fein! Schön, dass Sie da sind.

Unser Restaurant bekommt ein kulinarisches Upgrade –
und wir freuen uns, Sie auf dieser neuen Genussreise
begrüßen zu dürfen.

Freuen Sie sich auf eine Speisekarte mit vertrauten Klassikern,
feinen Akzenten und ausgewählten Getränken.
Ob leichter Auftakt, herzhafter Hauptgang oder süßer Abschluss:

Im Linden & Fein geht es um gutes Essen,
entspannte Atmosphäre und
genussvolle Momente in Kühlungsborn.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Ihr Team vom Linden & Fein

Sie möchten bei uns ein Event oder eine Feier veranstalten?
Sprechen Sie uns gerne an – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

event@4jahreszeiten-hotels.de

Fragen Sie unser geschultes Personal gerne nach Allergeninformationen –
wir beraten Sie individuell!

Angaben zu enthaltenen Zusatzstoffen finden Sie direkt an den Speisen und Getränken.

Alle Preise in dieser Speise- und Getränkekarte verstehen sich
in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Vorweg

- **Bruschetta** ^{a, k}

Geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch

9,5

- **Gratinierter Ziegenkäse** ^{a, c, g}

mit zweierlei von der Feige, Grünzeug und Brotchips

14,5

Löffelglück

- **Cremige Kokos-Maissuppe** ^{e, j, l}

verfeinert mit einem Hauch Chili

9,5

Für den großen Hunger

Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ ^{a, c, d}

an knackigem Grünzeug, Preiselbeeren und Kartoffelgratin

21,5

Currywurst „Linden & Fein“ ^{1, 2, 4, 5, 11}

mit hausgemachter Currysauce, knusprigen Steakhousepommes
und knackigem Grünzeug

17,5

Gedünstetes Rotbarschfilet

im Bananenblatt gegart, mit Grillgemüse und Basmatireis

23,5

Keine Lust auf Fleisch oder Fisch?

Ravioli gefüllt mit Rucola ^{a, c, d, i}

an Basilikumpesto, halbgetrocknete Tomaten und Parmesan

17,5

Süßer Abschluss

Warmes Schokotörtchen ^{a, c, d, i}

mit flüssigem Kern, einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

10,0



Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schweineschnitzel a, c, d, 1

mit Buttermöhren und Steakhousepommes

11,5

Pasta a, c, 1

mit Tomatensauce und Käse

10,5

Milchreis a, c, 1

mit Zimt und Zucker und Apfelmus

8,5

Alkoholfreie Getränke

| | |
|----------------------------|---------------|
| Mineralwasser | 0,3 l 0,75l |
| Waterkant Ebbe / Sturmflut | 3,6 7,5 |

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| Softdrinks | 0,2 l 0,4l |
| Coca Cola ^{1,9} | 3,6 5,9 |
| Coca Cola Zero ^{1,9,11,12} | 3,6 5,9 |
| Fanta ^{1,3} | 3,6 5,9 |
| Sprite ^{2,3} | 3,6 5,9 |
| Spezi ^{1,3,9} | 3,6 5,9 |

| | |
|------------------------------|------|
| Schweppes | 0,2l |
| Tonic Water ¹⁰ | 3,9 |
| Bitter Lemon ^{3,10} | 3,9 |
| Ginger Ale ¹ | 3,9 |

| | |
|--|--------------|
| | 0,2 l 0,4l |
| Saft / Saftschorle | 3,6 4,9 |
| Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Bananensaft, Kiba, Maracujasaft, Rhabarbersaft | |

Sollten Sie zu Ihrem Getränk Eis wünschen,
teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung mit.

Fassbiere

| | |
|--|-------------|
| | 0,3l 0,5l |
| Veltins Pils ^{a,13} | 4,9 5,9 |
| Alsterwasser ^{a,2,3,13} | 4,9 5,9 |

Flaschenbiere

| | |
|--|-------|
| | 0,33l |
| Veltins ^{a,13} alkoholfrei | 4,9 |
| | 0,5l |
| Grevensteiner Pils ^{a,13} | 5,9 |
| Maisels Hefeweizen ^{a,13} alkoholfrei & naturtrüb | 5,9 |

Aperitifs

| | |
|---|------|
| | 0,2l |
| Schollenberger Sekt ^{3,5,13} | 5,9 |
| Hugo ^{3,5,13} | 9,9 |
| Aperol Spritz ^{1,3,5,10,13} | 9,9 |
| Lillet Wild-Berry ^{5,13} | 9,9 |
| | 5 cl |
| Sherry Fino Romante ^{3,13} | 7,0 |
| Sherry Cream Romante ^{3,13} | 7,0 |
| Vermouth Mancino / Nouilly Prat ¹³ | 7,0 |

Whiskey / Rum

| | |
|---|------|
| | 4 cl |
| Fairy Flag, Pure Malt Whisky ¹³ | 9,0 |
| Tullamore Dew, Irish Whiskey ^{a,1,13} | 7,0 |
| Highland Gentlemen, Blended Scotch Whisky ^{a,1,13} | 8,0 |
| The Torran Scotch Whisky 5 Jahre ^{1,13} | 10 |
| Havana Club 7 Jahre ^{1,13} | 6,0 |
| Ron Maximo Gomez – Rum ^{1,13} | 7,0 |
| Carifuna 15 Jahre - Rum ¹³ | 10 |

Schnaps-Bibliothek

| | |
|---|------|
| | 4 cl |
| Rostocker Doppelkümmel ¹³ | 5,8 |
| Nordhäuser Doppelkorn ^{a,13} | 5,8 |
| Ramazotti ¹³ | 5,8 |
| Schladerer Himbeere / Williams / Kirschwasser ¹³ | 7,5 |
| Asbach Uralt ¹³ | 5,8 |
| Blücher Sanddornlikör ^{1,13} | 8,0 |
| Smirnoff Vodka ^{a,13} | 5,8 |
| Vodka Belvedere ¹³ | 9,0 |
| Linie Aquavit ^{1,13} | 5,8 |
| Schwechower Zwetschge ¹³ | 8,5 |
| Black Molli – Lakritzlikör ^{1,13} | 5,8 |

Grappa

| | |
|--|------|
| | 4 cl |
| Grappa Inga di Gavi “Barrique” ^{5,13} | 9,0 |
| Grappa Sarpa Barrique die Poli (Riserva) ^{5,13} | 9,0 |

GIN

| | |
|--|------|
| | 4 cl |
| Gordon Gin ¹³ | 7,0 |
| Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin ^{5,13} | 9,0 |
| Blücher Gin ¹³ | 8,0 |
| The Botanist ¹³ | 10,0 |
| Italicus Gin ¹³ | 10,0 |

Heißgetränke

| | |
|---|-----|
| Tasse Kaffee Darboven ⁹ | 3,9 |
| Espresso ⁹ | 3,6 |
| Doppelter Espresso ⁹ | 4,5 |
| Cappuccino ^{c,9} | 4,9 |
| Latte Macchiato ^{c,9} | 5,2 |
| Café au lait ^{c,9} | 5,2 |
| Heiße Schokolade ^c | 4,9 |
| Tasse Tee..... | 4,5 |
| Darjeeling, Assam, Persischer Apfel, Grün Matinee, Toffee Rooibush, Fancy Chamomile, Milde Minze, Fruit Berry | |

Rotweine

| | |
|--|--------------------------|
| Flick Dornfelder & Portugieser ^{5,13} | 0,2l 0,75l 9,0 32 |
| Halbtrocken Weinhaus Flick Deutschland, Rheinhessen | |
| Tapas Club Tempranillo, DOP ^{5,13} | 9,0 32 |
| Trocken Bodegas Patrocinio Spanien, Jumilla | |
| "Tank No. 26" Nero D'Avolo Sicilia ^{5,13} | 9,0 32 |
| Trocken Appassimento Italien, Sizilien | |
| Wachtenburg Spätburgunder ^{5,13} | 8,5 |
| Trocken Winzer Wachenheim Deutschland, Pfalz | |

Roséweine

| | |
|--|--------------------------|
| Portugieser Weißherbst QbA ^{5,13} | 0,2l 0,75l 9,0 32 |
| Halbtrocken Weinhaus Flick Deutschland, Rheinhessen | |

Was ist eigentlich ein Roséwein?

Roséweine werden wie Weißweine gekeltert, mit dem Unterschied, dass sie aus blauen oder roten Trauben gemacht werden. Ein Rosé ist also keine Mischung aus Rot- und Weißwein. Rosé entsteht meistens durch das sogenannte Maischen der roten Trauben. Maischen bedeutet, dass ein dickflüssiges Gemisch aus Fruchtfleisch, Traubenkernen, Schalen und Saft entsteht. Die Besonderheit hierbei ist, dass ein Rosé wie ein Rotwein zusammen mit den Schalen, in denen der Farbstoff steckt, auf der Maische liegt. Die Beeren liegen bei einem Rosé allerdings im Vergleich zum Rotwein nur kurze Zeit auf der Maische, daher die zarte Farbe. Je nach Intensität des Kontaktes mit der Beerenhaut färbt sich der Roséwein unterschiedlich stark. Bei der Herstellung von Rosé- und Rotwein dient das Maischen dazu, Phenol aus den Schalen, Kernen und Stielen der Trauben im Saft zu lösen.

Weißweine

| | | | |
|---|------|--|-------|
| | 0,2l | | 0,75l |
| Grauburgunder ^{5,13} | 9,0 | | 32 |
| Halbtrocken Weingut Flick Deutschland, Rheinhessen | | | |
| Müller Thurgau "Herz über Kopf" ^{5,13} | 9,5 | | 33 |
| Trocken Weingut Ambs Deutschland, Baden | | | |
| Riesling "Fünf Freunde" ^{5,13} | 9,5 | | 33 |
| Trocken Weingut zur Schwane Deutschland, Franken | | | |

● vegetarisch ● vegan

- a. glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- b. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- d. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pinienkerne, Muskatnuss, Pistazien, Macadamianüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg
- m. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt/Sulfite
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 gewachst
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 mit Süßungsmittel
- 13 mit Alkohol

A Kennzeichnung: siehe zusätzliche Allergenkarte

Alle weiteren Informationen zum
Restaurant Linden & Fein finden Sie
auf unserer Internetseite:
www.parkhotel-kuehlungsborn.de

Folgen Sie uns auf Social Media und
markieren Sie uns unter:
[@parkhotel_iv_jahreszeiten](https://www.instagram.com/parkhotel_iv_jahreszeiten)

