



Kleine Pilze, große Sommerlaune

Es gibt Dinge, die kündigen den Sommer ganz leise an.
Das Licht, das durch die Bäume im Lindenpark fällt.
Der erste Kaffee am Nachmittag.
Ein entspannter Spaziergang durch Kühlungsborn.
Und dann wären da noch: **Pfifferlinge**.

Diese kleinen goldgelben Waldschätze sehen vielleicht unscheinbar aus, haben es aber faust dick hinter dem Hut.
Kaum landen sie in der Pfanne, duften sie nach Sommer,
Waldspaziergang und
„Davon nehme ich bitte noch eine Portion“.

Im Linden & Fein bekommen unsere Pfifferlinge deshalb ihren großen Auftritt – mal cremig im Süppchen, mal mit Pasta, mal auf frischen Blattsalaten oder als feine Begleitung zu herzhaften Klassikern. Sie sind aromatisch, unkompliziert und ein kleines bisschen eigenwillig. Also eigentlich genau wie ein richtig guter Sommertag.

Und falls Sie sich fragen, ob man wegen Pfifferlingen extra ins Linden & Fein kommen sollte:
Wir würden sagen, ja.

Die Pfifferlinge haben sich jedenfalls schon hübsch gemacht.

Viel Freude beim Genießen!
Ihr Linden & Fein-Team

Sommerlicher Pfifferlingsgenuss

Frisch gebratene Pfifferlinge auf sommerlichen Blattsalaten ^{a, c, 3}

an Zitronen-Vinaigrette,

serviert mit luftgetrocknetem Serranoschinken und knusprigen Grissini

15,5

Cremiges Pfifferlingssüppchen mit Kräuteroûtons ^{a, c, j, l}

dazu reichen wir Ciabatta

9,8

Frische Tagliatelle ^{a, c}

mit Rahmpfifferlingen, jungem Lauch

und Grana Padano-Hobel

17,5

Sie wollen ein Upgrade zu Ihrer Pasta?

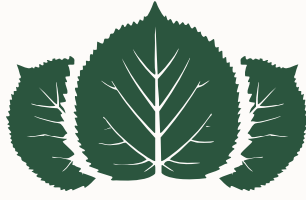
Gebratenes Lachsfilet ⁶ + 12,5

Gebratene Maishähnchenbrust ^{c, 1, 9} + 10,0

Knuspriges Schweineschnitzel ^{a, c, d}

mit Pfifferlingen in Kräuterrahm und Kartoffelgratin

25,5



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.

Aus dem Suppentopf

Feinste Fischsuppe „Küstenglück“ ^{a, f, j, 5, 13}

mit bunten Gemüsewürfeln, einem Hauch von Rosmarin und Chili
dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta

10,5

● Fruchtiges Tomatensüppchen von sonnengereiften Tomaten ^{a, c, j}

mit Crème Fraîche und ofenfrischem Ciabatta

8,5

Kaltes und warmes zum Auftakt

● Bruschetta ^{a, c, d, 2}

Geröstetes Ciabatta mit feinen Tomatenwürfeln, Basilikum,
Olivenöl und Parmesan

9,5

Herzhaftes Würzfleisch nach „Hausmacher Art“ ^{a, c, f, g, h, j, 1}

mit geschmolzenem Käse, Zitrone und Toast

11,5

Für den großen Hunger

Matjes „Hausfrauen Art“ ^{a, c, f, 12}

Zarte Sherrymatjesfilets an Apfel – Zwiebelremoulade mit Gewürzgurken, Apfelspalten
und knusprigen Bratkartoffeln

19,5

„Norddeutscher Klassiker“ ^{a, 3}

Gebratene Schollenfilets an Birne-Bohne-Speck
dazu knusprige Röstkartoffeln und jungen Lauch

22,5

„Der Klassiker ganz Neu“ ^{a, c, l}

Kabeljaurückenfilet wahlweise gedünstete oder gebraten
an cremiger Senfsauce dazu Brokkoli, Mandeln und Kräuterdrillinge

25,5

„Deftiges Rustikal serviert“ ^{a, c, d}

Knuspriges Schweineschnitzel
mit erfrischendem Gurkensalat an einem cremigen Schmanddressing
und goldbraunen Bratkartoffeln

22,5

„Nicht nur für Berliner“ ^{a, c, l}

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
an süß-saurem Apfel-Zwiebelschmelz und cremigem Kartoffelpüree

25,5

Keine Lust auf Fleisch oder Fisch?

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

an Basilikumpesto, halbtrocknete Tomaten und Parmesan

17,5



Süßes Finale Küstengold

Sanddorn-Boskop Crème Brûlée ^{a, c, d}

mit Joghurteiscreme und frischer Minze

10,5

Lauwarmes Schokoküchlein ^{a, c, d}

mit Vanilleiscreme und Kirschgrütze

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

feinperlig / still

0,25l | 0,75l

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

0,3 l | 0,5l

Saft

4,5 5,9

Saftschole

3,9 5,5

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
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
Havanna 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

	0,2 l		0,75 l
Flick Dornfelder & Portugieser ^{5, 13}	9,0		32
Halbtrocken Weinhaus Flick Deutschland, Rheinhessen			
Marques de Castilla Tempranillo ^{5, 13}	9,0		32
Trocken La Mancha Spanien			
Nero d'Avola Madreterra ^{5, 13}	9,5		36
Trocken Alibrianza Italien, Sizilien			

Roséweine

	0,2 l		0,75 l
Portugieser Weißherbst QbA ^{5, 13}	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 so genannte 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 Amb's 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)

