

# Speisenkarte zu den Karpfenschmeckerwochen

## Zur Vorspeise

Brennnesselcremesuppe mit Streifen vom geräucherten Karpfenfilet	3,90
Portion Karpfenflossen gebacken	5,90
<b>Lindner Karpfen Vorspeisenteller</b> (Flossen, Ingraisch, Knusper)	8,90
<b>Karpfensushi</b> Mix mit rohem, <b>heißgeräucherten u. gebackenen Karpfen</b> dazu Wasabi, Ingwer und Soyasoße ( Nur an Wochenenden mit Buffet auf Anfrage.)	8,90
Variation vom Karpfen mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter ( Karpfenschinken, Karpfen blau in Aspik, Karpfenfilet geräuchert ) nicht immer vorrätig	8,90

## Zum Hauptgang

Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat	klein 10,40	mittel 12,40	groß 14,40
Karpfen Blau mit Salzkartoffeln	klein 10,90	mittel 12,90	groß 14,90
Pfefferkarpfen gebacken mit Kartoffelsalat	klein 11,40	mittel 13,40	groß 15,40
Portion Ingraisch ( Milchner, Rogner u. Innereien ) mit Kartoffelsalat			12,90
<b>Lindner Karpfenteller“</b> ( Ingraisch, Flossen u. Karpfenfilet gebacken ) mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat			14,90
Grätenfreies Karpfenfilet „heißgeräuchert“ mit Sahnemeerrettich, Butter und Baguette ca. 40 Min.			13,90
Grätenfreies Karpfenfilet gebacken mit Remoulade und Kartoffelsalat			12,90
Grätenfreies Karpfenfilet in Butter gebraten mit Broccoli, Hollandaise und Salzkartoffeln			14,40
Grätenfreies Karpfenfilet “im Tempurateig“ gebraten an einer süßsauerer Asiasoße dazu Reis			14,90
Salat vom Buffet mit hausgeräuchertem Karpfenfilet und Brot und Butter			8,90
4 Karpfennuggets mit Pommes für Kinder ( Karpfenfiletstreifen in Knusperpanade)			6,90

**Zu allen Hauptgängen dürfen Sie sich gerne einmal an unserem  
salatbuffet bedienen.**

Alle diese Köstlichkeiten gibt's bis 5. Januar fast jeden Freitag als **Karpfenbuffet**  
„All you can eat“ Dazu servieren wir Brennnesselsuppe mehrere Beilagen, schöne  
Salate

und als Dessert Apfelstrudel mit Vanillesoße und. Beginn 18.30 17,90