

Vornweg oder danach 1 Glas Linie Aquavit 41,5% Vol. 2 cl

2,20 €

Linie Aquavit wird in ehemaligen Sherryfässern aus Eichenholz gelagert und reift 19 Wochen lang auf Schiffen, die den Äquator kreuzen.

Bretonische Fischsuppe

Traditionelle Fischsuppe nach altem Rezept, mit reichlich Fisch, Sellerie, Karotten, Fenchel, Knoblauch, Kartoffeln und einem Schuss Pernod

4,50 €

Spreewälder Karpfen

Fangfrischer Karpfen mit reichlich Gemüse im Sud gegart, serviert mit Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln

12,50 €

Bremer Zander

In brauner Butter gebratenes Zanderfilet, serviert mit Gurkengemüse im Dillrahm und gebutterten Kartoffeln

12,50 €

Dorade aus dem Ofen

Ganze Dorade im Ofen mit Knoblauch, Rosmarin, Salbei, Kirschtomaten und Gartengemüse gebacken, serviert mit kleinem Salat und ofenfrischen Baguette

16,50 €

"Der Knaller"

Hamburger Wolfsbarsch

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Lauch-Tomatenrahmragout, mit Krabben, frischem Knoblauch und Rosmarinkartoffeln

12,50 €

Pannfisch

Lachsfilet mit Zwiebeln, Shrimps, Muscheln, Champignons und Tomatenwürfel, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln

12,50 €

Fisch Grillteller

Scampispieß, Lachs-, Zander- und Wolfsbarschfilet vom Grill, serviert auf Rahmwirsing mit Wild- und Hochlandreis

16,50 €

„Scampi Satt“

Scampis aus dem Wok mit knackigem Gemüse, Knoblauchcreme, Chilidip und Kräuterquark, serviert mit ofenfrischem Baguette

25,00 €

Weinempfehlung

Domaine Montrose

2010er Chardonnay	0,20 l	4,50 €
Vin des Pays d'Oc, Languedoc Frankreich	0,75 l	14,00 €



Auf Wunsch und Vorbestellung gibt es bei uns auch
ganzen Hummer!

Großes „Fischbuffet“ am Karfreitag, 6. April 2012, ab 18:00 Uhr

Erleben Sie das Beste von Lachs, Zander, Hering, Wolfsbarsch und
vielm "Meer",
inkl. 1 Glas Weißwein für nur 16,50 € p.P.!

Fischwochen



Linden-Garten
Alt-Buckow 15a
12349 Berlin

Tel.: 030 604 11 22

www.Linden-Garten.de

 www.facebook.com/LindenGarten