

Frühling 2022

mal wieder Land sehen....

Lindenhof

Peritz

Fine Food Factory

Catering und Partyservice zum Genießen

liebe Gäste,

herzlich Willkommen auf dem Lande. Frisches Grün und Vogelgezwitscher überall.

Hinein, mit unserer Küche in den Frühling. Bitte daran denken, die kommenden Feiertage rechtzeitig bestellen.

> Wir freuen uns drauf Ihr Lindenhof Peritz Team

"bierische" Getränke

Wernesgrüner, frisch vom Faß 5,0 %Vol 1/a	- 1		
0,3 1	2,90 €		
0,41	3,80€		
0,5 1	4,90 €		
Radler, Alster, Diesel oder wie sie alle heißen 1/2	2/3/a		
0,41	3,80 €		
Flaschenbier 1/3/a			
Wernesgrüner 1436 4,8 % Vol 0,5 1	4,90 €		
Köstritzer 4,8 % Vol 0,331	3,10 €		
Köstritzer Kellerbier 4,8 % Vol 0,5 1	4,90 €		
Radeberger 4,8 % Vol 50,33 1	3,10 €		
Benediktiner Weissbier 0,5 1	4,90 €		
Hell 5,5 % Vol / dunkel 5,3 % Vol 1/a			
Bitburger Pilsner 4,9 % Vol. 0,5 1	4,90 €		
Wernesgrüner Alkoholfrei 0,33 1	3,10 €		
Benediktiner Alkoholfrei 0,5 1	4,90€		
ecker frisch 1/a	- 1		
Berliner Weiße mit Sirup 2,7%Vol 0,33 1	4,20 €		
Berliner Weiße mit Schaß 2,7%Vol 0,33 1	5,00 €		
	- 1		
Import aus Old Britania 1/a			
Green Goblin, lecker Cider 0,5 1	7,50 €		
Crabbie's, erfrechend scharfes Ingwer Bier 0,5	7,50€		
mit Limette und Eis			
min Tillenne elle Tio			

Cheers, auf die Freundschaft







2,20€

9,50€

9,50 €

Säfte von Bauer & alkoholfrei

Apfel, Kirsch, Grape, schwarze Johannisbeere, Tomate, Banane, Orange, Kiba 0,21 2,70 €			
auch als Schorle	0,41 4,80 €		
Gerolsteiner Mineralquelle, Sprudel oder Still Tonic, Ginger Cola, Fanta, Spezi 1/2 Sprite	0,25 1 0,25 1 0,3 1 0,3 1	2,60 € 2,90 € 3,20 € 1,90 €	
Jarritos Bring Farbe in den Frühling, trink Mexico mit Eis und Limette Jarritos Mango, Lemon, Guave, Cola 0,375 ltr mit Eis			
heiße Getränke			
Tasse Jacobs Kaffee 3 Cappuccino mit Milch oder Sahne 3/7 Pott Milchkaffee 3/7 Pott Schokolade mit Sahne 3/7 Lavaza Espresso 3		$2,40 \in 2,80 \in 3,50 \in 3,50 \in 2,00$	
Teesorten			
Ceylon, Ostfriesische Mischung, Orange Pekoe, Earl Grey, grüner Tee, Rotbusch, Früchte, Minze, Kräuter etc.			
Tasse Tee		2,40 €	

Lust auf Wein, wir beraten Sie gern

Spezialitäten

und andere

Heiße Zitrone

Irish Coffee, mit Paddy Irish Wiskey 1/3/7

Lumumba, heiße Schokolade, Asbach und Sahne

1 Farbstoff, 2 Phosphorsäure, 3 Coffein, 4 Antioxydationsmittel, 5 Nitritpökelsalz, 6 geschwefelt, 7 Laktose

Salat / Vorspeisen

Frühlingssalat

A/G
Salat / Feta/ Crostini
9€

Ziege

G

Ziegenkäse/Thymianhonig/Salat 9€

Gambas

Gambas/Chili/Salat 17€

Austern

A/R/C

Champignon/Spinat/Käse
6 € / Stück
oder Frisch
4 € / Sück

Teilen Sie unsere Lust am Kochen und Essen, dann sind Sie hier genau richtig. Reden Sie mit uns über Ihre Vorstellungen. Gern auf für Sie nach Hause.

Genießen auf dem Lande

EU - Allergenverordnung / Legende Glutenhaltiges Getreide A / Schalenfrüchte H / Krebstiere B / Sellerie L / Eier C / Senf M / Fisch D / Sesam N / Erdnuss E / Sulfite O / Soja F / Lupinen P / Milch oder Laktose G / Weichtiere R

Lindenhof Peritz, Ihre Feier auf dem Lande





kostenfreies W Lan im Restaurant Lindenhof Gast

Suppen

Tomate

Tomate/Sauerkraut/Crostini

A

7€

Flecke

Rinderpansen / Kartoffel / Cornichon
A/L/G
7€

Bärlauch

Bärlauch / Sahne / Brot A⁄7 7€

Man kann auch tausenderlei hier aufschreiben, und trotzdem würde jemand meinen nicht's gefunden zu haben.

Frische Küche, kleine Karte
im Wandel der Jahreszeit,
und vor allem eine Küche, die auf Ihre Wünsche
gerne eingeht

unsere Peritzer Landküche im Frühling

Landsülze

Schweinskopf / Remoulade / Bratkartoffeln

M/G

12 €

Kalbsschnitzel

Kalb / Marktgemüse / Kartoffelpü A⁄C/M/G 19 €

Trippa Napoli

Flecke / Fettucchine / Käse

A/7

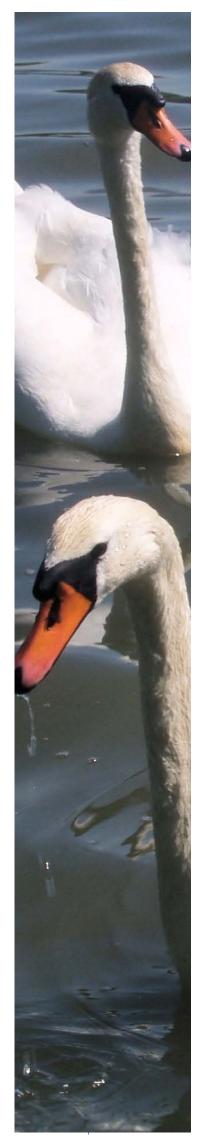
18 €

A Gluten, B Krebstiere, C Eier, -erzeugnisse, d Fisch -erzeugnisse, E Erdnss,- erzeugnisse, F Soja, -erzeugnisse, H Nüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesam,

1 Farbstoff, 2 Phosphorsäure, 3 Coffein, 4 Antioxydationsmittel, 5 Nitritpökelsalz, 6 geschwefelt, 7 Laktose

Lindenhof Peritz, frische Landküche





Vegan / Vegetarisch

Vegetarisch

Couscous

Couscous/Gemüse/Limettenjoghurt

A/L/H

13 €

Vegan

Pot au Feu

Gemüse/Süßkartoffel/Champignon
L/H/F
13€

gerne auch mit Fisch oder Fleisch Ihrer Wahl

Lindenhof Peritz, Küche durch die Jahreszeiten

exotisches aus Topf und Pfanne

Maispoularde kreolisch

Maispoularde / Pfirsisch / Curryreis A/F/N 17€

Sweet Sour

Schweinefleisch / Paprika / Reis A 17€

Porto Paella

Meeresfrüchte/Huhn/Arborioreis

A/B/H

26€

Unserem Konzept der frischen Zubereitung folgend kommen Sie bitte nicht als Überraschungsgast, rufen Sie uns an Tel 03526556180 Ihre Party, Ihr Haus, zufriedene Gäste, sehr gern auch bei Ihnen zu Haus.

Lindenhof Peritz Catering und Partyservice





Rind

Beef

Entrecote / Ratatuille / Wedges

B

22 €

Cafe de Paris

Rínderfilet / Bohnen / Kartoffelpüree

7/H
28 €

Surf & Turf

Rinderfilet/Hummer/Tomate

A/B

35€

genießen Sie unser Catering zu Ihrer Feier, fragen Sie uns

Lindenhof Peritz, genießen auf dem Lande

See und Meer

Rotbarsch

Weinteig / Gurke / Kartoffel

a/c/d

15 €

Gebeizt

Bömlolachs/Röstí/Salat 15€

Kabeljau

Tomaten / Kräutern / Fettuccine

b/d

20€

Dorade

Tomate / Koblauch / Safranrisotto

b/d

23 €

halber Hummer

Tomate / Knoblauch / Brot

b/d

29 €

Auf Anfrage, Langustenschwanz, erstklassige Qualität einzeln oder im Menü.

Hummermenü im Kerzenschein mit Weindegustation.

a Gluten, b Krebstiere, c Eier -erzeugnisse, d Fisch -erzeugnisse, e Erdnss- erzeugnisse, f Soja -erzeugnisse, h Nüsse, I Sellerie, j Senf, k Sesam,

1 Farbstoff, 2 Phosphorsäure, 3 Coffein, 4 Antioxydationsmittel, 5 Nitritpökelsalz, 6 geschwefelt, 7 Laktose

Lindenhof Peritz, Catering auf dem Lande,





aus dem Rohr

Schweinezunge

Pökelzunge / Spitzkohl / Rosmarinkartoffeln

15€

Ochsenbacke

Ochsenbacke / Buttergemüse / Rosmarı́nkartoffeln 18€

Lamm

Lammhaxe / Bohnen / Perlgraupen

18€

unser Tipp für Zwei

Bestellen Sie sich unser Überraschungsmenü, wählen Sie Fisch oder Fleisch, wir servieren Ihnen zu jedem Gang den passenden Wein 3 Gänge, 3 Weine 45 € 4 Gänge, 4 Weine 50 € 5 Gänge, 5 Weine 65 € Preis pro Person

Guten Appetit

Familienfeiern im Lindenhof Peritz, immer ein Genuß.

Lindenhof Peritz Bistro

Tatar / Hackepeter

Rind oder Schwein / Ei / Brot

14 € oder 12 €

Lindenhof Burger

Lachs oder Rínd / Käse / Cranberrybun

a/c

16 €

Mampf

Rührei / Hackepeter / Brot

9€

Dorschleber

Dorschleber/Salat/Brot

a/7
8€



Lindenhof Peritz Ihre Party hier auf dem Land



Dessert

Romanow

Erdbeeren/Grand Marnier / Eis

a/7

8€

Quarkkeulchen

Kartoffel / Eis / Apfel 7€

Trilogie

Schokomus/Parfait/Überraschung a,c,7 8€

süße handgefertigte Köstlichkeiten für Ihr Menü,
hier im
Lindenhof Peritz.
r beraten Sie gern.

gerne für Ihre Feier, unsere schönster Kuchen und Torten aus unserer Lindenhof Peritz Hausbäckerei

Spirits

Kräuter 2cl

Underberg, Kümmerling, Jägermeister,
Wilthener Gebirgskräuter, Aromatique,
Radeberger Bitter,
Lokstetter
Amaro Ramazzotti
Fernet Branca & Menta
Ouzo 12,
Sambucca Molinari,
Irish Mist,
Drambuie,
3 €

Liköre 2cl

Eier-, Kirsch-, Amaretto-, Amarula Wildfrucht-, Sherrydans-, Bayley's Irish Cream-, Dooley's- u.a. Liköre 3 €

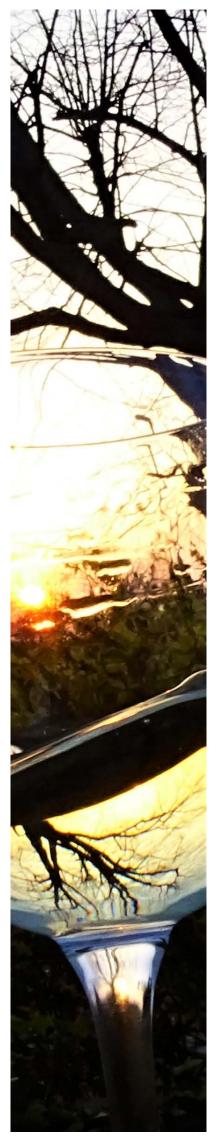
Klare

Echter Nordhäuser Doppelkorn, Parlament Wodka, Grasovka 3 €

Aquavit

Bommerlunder Gold, Malteser, Jubileums Aquavit, Linie Aquavit 2€

Lindenhof Peritz Hotel und Landgasthof





Wein Weingut Margaretenhof Eckard GbR Rheihessen

Riesling 2020 trocken	0,2	7€
Gewürztraminer 2020 feinfruchtig	0,2	7€
Cardonnay 2020 trocken	0,2	7€
Huxelrebe 2020 lieblich trocken	0,2	7€
Rosé 2020 halbtrocken	0,2	7€
Dornfelder 2020 trocken	0,2	7€
Syrah 2020 trocken	0,2	7€
Louisa Secco 2020	0,1	4 €

alle geschwefelt

wenn Sie länger bei Wein und unterhaltsamen Gesprächen verweilen möchten, wir haben auch Käse oder Flammkuchen,

hier im
Lindenhof Peritz.
wir beraten Sie gern.

gerne für Ihre Feier, auch bei Ihnen zu Hause, unsere schönsten Gerichte unserer Lindenhof Peritz, genießen auf dem Land genießen auf dem Lande

Lindenhof Peritz

Hotel, Pension und Restaurant auf dem Land seit 1992

Sind wir ein Traditionsbetrieb nach dieser Zeit? Keine Ahnung. Ich weiß aber, dass nach all den Jahren, hier draußen auf dem platten Land, immer wieder Gäste gerne bei uns einkehren.

Braucht es eine Bedienungsanleitung für den Lindenhof Peritz?

Ich glaube nein, aber vielleicht etwas Neugier.

Unser Geschäft ist sehr klein und an einem unmöglichen Ort. Überlebt haben wir die Jahre, weil wir durch unsere Leistung überzeugen und mehr bieten, als man landläufig von einem Landgasthof erwartet.

Frische Küche mit besten Produkten, Erfahrung mit internationalen Spezialitäten und Rezepten und das nicht abgehoben, sondern zu fairen Preisen.

Unsere Stärke liegt in der Individualität und nicht in der Masse.

Probieren Sie es aus und hat es Ihnen gefallen, sagen Sie es bitte weiter. Danke für Ihr Kommen.

Ihr Lindenhof Peritz Team

