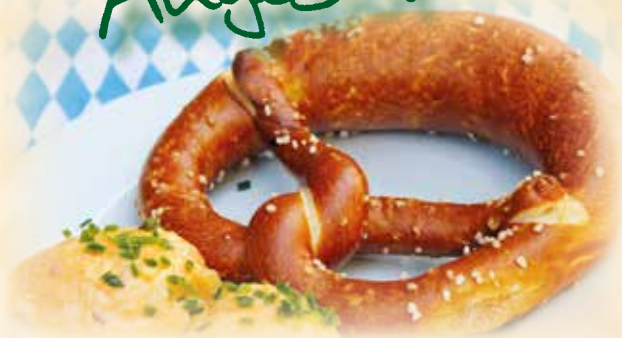


Herzlich willkommen im
BRAUHAUS *Drei Linden*

Wir freuen uns über Ihren Besuch. Ob Sie uns nur auf ein Bierchen besuchen oder sich von den Gerichten aus unserer Speisekarte verwöhnen lassen wollen - dann nehmen Sie sich Zeit, denn Genuss gehört im **BRAUHAUS** *Drei Linden* einfach dazu...
Gemütlich sitzen, Ruhe haben, so richtig genießen

In diesem Sinne
Prost und Guten Appetit !

*Frihschoppen
Angebot*



an jedem Samstagvormittag
frische hausgemachte
Frikadellen

Weißwurst-Frühstück
zwei Weißwürstel mit
Laugenbrezel und Butter

Täglich wechselnder Mittagstisch
Jeden Sonntag – Mittag: Kirchgänger Menü – 3 Gänge

Machen Sie jemandem eine Freude:

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!
Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.



Unsere besondere Empfehlung

„Rippchenpfanne“

Leckere, knusprige

Spare-Ribs

serviert mit einem pikanten Dip, Pommes frites und Salat

Sie essen direkt
aus der Pannschüppe !



Der „Ruhrpott“ lässt grüßen !

13,50




„Muschelzeit“ (saisonal)

Genießen Sie die „Schwarze Perle“
in verschiedenen Variationen

Eine Portion Muscheln im Kessel serviert

„Rheinische Art“ - mit Zwiebeln, Gemüsestreifen und Pumpernickel 12,90

„Italienische Art“ - mit Tomaten, Kräutern, Knoblauch und Baguette 13,90

„Französische Art“ - mit Knoblauch-Pernod-Sahne-Sauce und Baguette 

Schlemmen zu zweit

Scampi „Mediterran“

1 kg Scampi auf der Etagere serviert,
dazu Salat und Weißbrot



39,90

Rinderfilet vom heimischen Weiderind 49,90

ca. 500 g Rinderfilet in der „Kohlenschüppe“
serviert, dazu reichen wir mediterranes Gemüse, Pommes frites, zwei Soßen
und Kräuterbutter

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!



Einzulösen bei:

BRAUHAUS
Drei Linden

Lange Straße 71 · 44532 Lünen

Tel.: (02306) 75 76 00



im Wert von _____ in Worten _____ Datum u. Unterschrift/Stampel _____ Laufende Nr. _____

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgeteilt werden.

Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.

Aperitifs

Stimmen Sie sich mit einem Aperitif auf ein gutes Essen und einen schönen Aufenthalt in unserem Hause ein.

Kir Royal Crème de Cassis mit Prosecco aufgefüllt	4,50
Holunder-Wunder Holundersirup mit Sekt aufgefüllt	3,90
Sprizz Aperol mit Sekt	4,50

Aus dem Suppentopf

Tomaten-Basilikum-Creme mit Sahne verfeinert	3,90
Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage	4,20
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben	3,90
Deftige Gulaschsuppe mit reichlich Einlage	4,90

Vorspeisen

Scampi-Pfännchen Scampi in einer Sahnesauce, verfeinert mit Chili und Knoblauch, serviert mit Stangenbrot	kleine Portion 1/2 Dutzend große Portion 1 Dutzend	8,90 12,90
Schnecken-Pfännchen Schnecken in einer Pernod-Knoblauch-Sahne-Sauce mit grünem Pfeffer, serviert mit Stangenbrot	kleine Portion 1/2 Dutzend große Portion 1 Dutzend	7,90 11,90
Röstitaler Röstitaler serviert mit Räucherlachs und dicken Bohnen	kleine Portion 1 Stück große Portion 2 Stück	6,90 8,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Walnuss und Honig verfeinert, serviert auf einem kleinen Salat		8,90
Brauhaus-Carpaccio Rinderfilet rosa gebraten, kalt serviert, verfeinert mit Rucola und Parmesan, dazu Baguette		12,50

Steak-Karte

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak braten dürfen:
english (rot), medium (rosa) oder well done (durch)

Wenn sie keinen besonderen Wunsch äußern,
wird Ihr Steak medium (rosa) gebraten.



Argentinisches Filetsteak	ca. 200 g	17,50
das edelste und wertvollste Stück vom Rind, ohne Fett, besonders zart und wohlschmeckend	ca. 300 g	26,00
Argentinisches Rumpsteak	ca. 200 g	15,50
oder das flache Roastbeef. Außen der typische weiße Fettrand, innen zart marmoriert und fettarm - abgerundeter, feiner Geschmack.	ca. 300 g	23,00
Argentinisches Hüftsteak	ca. 200 g	12,50
das Teilstück der Keule des Rindes, fein gemasert und fast völlig fettfrei - ausgewogener kräftiger Geschmack	ca. 300 g	18,50

Beilagen

Kräuterbutter	1,50	Röstitaler	2,80
Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,50	Röstzwiebeln	2,00
Pommes frites	2,50	Beilagensalat	3,50
Bratkartoffeln	2,90	Pfannengemüse	3,80
Kroketten	2,50	Knoblauchbrot - 4 Scheiben	2,50

Saucen

Chili-Hollandaise	2,00	Pfeffersauce	2,20
Sauce Bèarnaise	2,50	Deftige Biersauce	2,00

Unsere Klassiker

Lendchen „Försterin“ serviert mit Pfifferlingen in Rahm, Kroketten und Salat	16,50
Putensteak „Madras“ mit Ananas- und Mango-Chutney, serviert mit Kroketten und Salat	13,90
„Brauhaus-Pfanne“ Rindersteak, Schweinefilet und Schweinerückensteak an deftigem Speck-Biersauce, serviert mit Kroketten und Tages-Gemüse	15,50

Unsere Brauhaus Schnitzel

„Jäger-Schnitzel“	10,90
„Zigeuner-Schnitzel“ mit Zigeuner-Sauce	10,90
„Pfeffer-Schnitzel“	11,50
„Pfifferling-Rahmschnitzel“	13,50
„Braumeister-Schnitzel“ mit Käse ¹ , Schinken ^{1,2,3} und Tomate überbacken	13,50
„Zwiebelschnitzel“ serviert mit leckeren Röstzwiebeln	12,90
„Schnitzel Holstein“ serviert mit 2 Spiegeleiern und gebratenem Speck	9,90
„Sobrassada-Schnitzel“ mit pikanter spanischer Paprikasauce	12,50

- Zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise Pommes frites
oder Bratkartoffeln -

Beilagensalat 3,50

Filetspitzen Rinderfiletspitzen in Estragon-Pfeffer-Sauce, serviert mit Röstitalern und Salat	17,90
Schweinefilet „Andalusia“ Schweinefiletmedaillon an einer pikanten Sobrassada-Sauce, serviert mit Kroketten und Salat	15,90

Deftiges aus Westfalen

„Westfälische Dicke Bohnen“ 11,50
mit Mettwurst und Grillspeck, dazu reichen wir Bratkartoffeln

„Lippisches Eisbein“ 12,90
Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf

Hausgemachte Rinderroulade 12,50
mit Rotkohl und Salzkartoffeln

„Himmel und Erde“ 11,90
gebratene Blutwurst mit hausgemachtem Kartoffelstampf
und Apfelscheiben in Röstzwiebeln

Heimatfilet 19,90 Rinderfilet vom heimischen Weiderind ca. 200 g, serviert mit Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und ein kleiner Salat
--

Westfälischer Sauerbraten 14,50
mit Pumpnickel-Sauce, serviert mit Salzkartoffeln
und Rotkohl

Schweinebraten 13,90
an Apfel-Calvados-Rahm, serviert mit hausgemachtem Kartoffelstampf
und einem kleinen Salat

Von der Angel und aus dem Netz

Rotbarschfilet¹² 14,90
mit einer Krabbensauce, Salzkartoffeln und einem kleinen Salat

Matjesfilet¹² 9,90
2 Matjesfilets mit Bratkartoffeln

Zanderfilet¹² 18,90
auf einer Dijon-Senfsauce, serviert mit Salzkartoffeln und Salat

Salate zum satt werden

Salatteller „Drei Linden“ bunte Mischung aus Pflück- und Blattsalaten, mit gebratener Putenbrust und Grillspeck	11,90
--	-------

Salatteller „Der große Grieche“ 11,90
verschiedene Blattsalate mit Oliven, Zwiebeln und gebackenem Schafskäse

Salatteller „Aucanada“ 14,90
verschiedene Pflück- und Blattsalate mit gegrillten Garnelen

Fitness-Salat bunte Mischung aus Pflück- und Blattsalaten, serviert mit einem kleinen Hüftsteak vom Rind (ca. 120g)	14,90
--	-------

Für den kleinen Hunger

Kröstchen „Drei Linden“ 10,50
kleines paniertes Schnitzel auf Toast,
serviert mit Champignons, Spiegelei und Salatbeilage

Toast „Hawaii“ 8,50
mit gekochtem Schinken^{1,2,3}, Ananas, Käse¹, serviert mit einer Salatbeilage

Gebackener Camembert 7,50
serviert mit Preiselbeeren und frischem Stangenbrot

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern und Salat 7,90

Bratkartoffeln mit Schüsselsülze und Remouladensauce 8,90

Bratkartoffeln mit Hausmacher-Heringsstipp 8,90

Folienkartoffel 8,90
mit Kräutercreme, serviert mit mediterranem Gemüse und Stangenbrot

Und das passt immer noch...

„Mafioso“ Vanilleeis ¹ mit Espresso ⁵ und Whiskey verfeinert	5,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis ¹ und Sahne	5,90
Vanille-Panna-Cotta mit Beerenfrüchten	5,90
Gebrannte Creme eine feine Orangen-Vanillecreme mit Zucker karamellisiert	5,90
Eis und Heiß Vanilleeis ¹ mit heißen Kirschen und Sahne	5,90

Unsere westfälische Antwort auf Grappa:

Münsterländer Lagerkorn

Beherrschend sind helle Aromen, wie Vanille und weiße Schokolade,
die sich mit einer süß-malzigen Stilistik kombinieren.

Es finden sich zudem die würzigen Röstaromen des Malzes wieder.

2cl 2,50

- | | |
|----------------------------|--|
| 1 mit Farbstoff | 9 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 2 mit Konservierungsstoff | 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 12 In Fischfilets könnten Reste
von Gräten enthalten sein |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 13 Pantothensäure |
| 5 koffeinhaltig | 20 Pfanne ist heiß |
| 6 mit Süßungsmittel | 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr |
| 7 geschwefelt | |

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste,
sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte.
Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den
Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Unsere Bier-Spezialitäten vom Fass



Brinkhoff's Nr. 1

eine feinherbe Bierspezialität aus unser Region

Schlösser Alt

Das frisch-würzige Original aus Düsseldorf



Sion Kölsch

ein obergäriges, helles Bier aus Köln

Jever Pils
friesisch herb



Jever Fun

ein alkoholfreies, herbes Bier vom Fass



Hövels

exzellenter Biergenuss aus Westfalen



Kronen Export
süffig, malzig



Erdinger Weissbier
aus der Flasche



Bier der Saison
Fragen Sie bitte unser Servicepersonal!