

Herzlich Willkommen

Landhotel
Alte Linde
— Restaurant —

Famile Evens

Gastlichkeit seit 1786

Die „Alte Linde „ ist ein Haus mit langer Tradition. Bereits 1773 unterhielt Casper Evens, als Nachfolger eines Johann Tewes, in der Mitte des Ortes Würgassen die Gastwirtschaft „ Im weißen Pferd „

1786 errichtete er im Oberdorf ein neues Haus, das zwar später durch Brand zerstört, an gleicher Stelle jedoch wieder aufgebaut wurde. Hier nun setzte sich die Tradition der Gastlichkeit von Generation zu Generation bis auf den heutigen Tag ununterbrochen fort.

Der ziemlich weit vom damaligen Ortskern entfernt liegende Platz war gewählt worden wegen seiner unmittelbaren Nachbarschaft zur Fähre, die bereits 1584 erwähnt wird und auf der Stelle der alten Furt läuft. Ein weiterer ausschlaggebender Grund war der Schiffsverkehr auf der Weser.

„Fremdenverkehr“ im heutigen Sinne wurde um 1890 von dem in der vierten Generation als Gastwirt Heinrich Evens eingeführt. Der Gasthof kann daher für sich in Anspruch nehmen, zu den ältesten Pensionsbetrieben an der Oberweser zu gehören.

Das 1909 beginnende Gästebuch weist aus, das die Erholung suchenden Fremden aus vielen Teilen Deutschlands kamen, in erster Linie aus den Großstädten des Ruhrgebiets.

Um den Bedürfnissen der wachsenden Zahl der „Sommerfrischler“ gerecht zu werden, wurden im Jahre 1909 im Erdgeschoß ein Speisesaal und im oberen Teil des Hauses weitere Fremdenzimmer eingerichtet.

Heute wird das Landhotel von Joachim und Gabi Evens, sowie ihrem Sohn und Schwiegertochter Mike und Ann Karthin mit Leidenschaft für Genuss und Gastlichkeit betrieben.

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößen</i>	<i>4,50€</i>
<i>Knoblauch-Creme</i>	<i>4,90€</i>
<i>Tomatencreme mit Gin</i>	<i>4,50€</i>
<i>Gulaschsuppe aus der Löwenkopfterine</i>	<i>6,50€</i>

Salate

<i>Kleiner Salatteller</i>	<i>5,90€</i>
<i>Großer Salatteller</i>	<i>10,90€</i>
<i>Bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrustsreifen</i>	<i>14,90€</i>
<i>Bunter Salatteller „Surf & Turf“ mit argentinischen Rumpsteakstreifen und Garnehlen</i>	<i>19,90€</i>

Nudeln

Mediterrane Nudel mit Tomatensoße **12,90€**

***Ravioli mit Spinat gefüllt,
Tomatensoße & Parmesan*** **11,90€**

Tortellini in Schinkensahnesoße **11,90€**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln **10,90€**

Burger

Klassik Burger mit Pommes

10,90€

Black Angus Burger (300g)mit Pommes

15,90€

*Schnitzel Burger mit Remoulade
und Kartoffelspalten*

12,90€

*Chickenburger mit Käse, Chillisauce
und Kartoffelspalten*

12,90€

*Veggieburger mit Gemüseschnitzel &
gebratenen Gemüse mit Spalten*

15,90€

*Kebab - Hähnchenburger mit Zaziki,
Krautsalat und Pommes*

14,90€

Schnitzel

*Schweinelachs – Schnitzel „ Wiener Art “ in
Zitronenbutter gebraten mit Pommes Frites 14,90€*

*Champignon – Rahmschnitzel
mit Pommes Frites 17,90€*

*Paprika - Schnitzel
mit hausgemachter Sauce Pommes Frites 17,90€*

*Cordon bleu gefüllt mit Schinken Käse
mit Pommes Frites 17,90€*

Spezialitäten vom Argentinischen Rumpsteak

*Surf and Turf vom Rumpsteak mit 3 Riesengarnelen,
Ofenkartoffel mit Dip und Salatteller* 29,90€

*Rumpsteak von der Steakbank mit Grillgemüse
Kräuterbutter, Pommes und Salat* 29,90€

*Rumpsteak „Cafe de Paris“
mit Pommes und Salatteller* 29,90€

*Rumpsteak unter der Kräuterkruste an Portweinjus,
Pariser Karotten und Rösti* 29,90€

*Rumpsteak an Whiskeysauce
mit Speckbohnen und Rösti* 29,90€

*Rumpsteak an Pfeffersauce
mit Pommes und Salatteller* 29,90€

Verschiedenes

*Allerlei vom Grill (Pute, Schwein , Rind) mit
Kräuterbutter, Cocktailsauce und Pommes Frites* 20,50€

*Schweinerückensteak vom Beil mit Pfefferrahmsoße,
Salatteller und Kroketten* 21,90€

*Reinhardswälder Sülze mit Remouladensoße
und Röstkartoffeln* 12,90€

Matjes (Saison bedingt vorhanden)

Matjesfilet „ Hausfrauen Art “ mit Bratkartoffeln 13,90€

*Sherrymatjets mit Zwiebelringen , zweierlei Dip
und Salzkartoffeln* 14,90€

*Bärlauchmatjes mit Dill-Senf-Soße
und Ofenkartoffel* 14,90€

Rinderfilet

Rinderfilet in Pfefferrahm, Rösti und Salatteller 34,90€

*Rinderfilet gegrillt, Kräuterbutter, Pommes
und Salatteller* 34,90€

*Stroganoff vom Rinderfilet mit hausgemachten
Bandnudeln und Salatteller* 28,90€

Wild

*Geschmorte Hirschkalbskeule in Wachholderssoße
mit Rosenkohl und Kroketten* 21,90€



*Feiern Sie bei uns
im kleinen oder großen Rahmen*

*gerne unterbreiten wir Ihnen
ein individuelles Angebot*

Sprechen Sie uns einfach an

