



GaStru Cuisine

im Lindenhof

“Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:
Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.”

(Oscar Wilde)

Wir sind für Sie da täglich ab 17:00

Tel. 0228 232232

www.lindenhof-kessenich.de

Inhaber Gabriel Strusch

Seien Sie auf Ihrer Party Ihr eigener Gast



Möchten Sie zu einer privaten Feier oder einem geschäftlichen Anlass einladen?

Mein Team und ich sorgen in einem professionellen Rahmen inklusive Service und den geeigneten Räumlichkeiten dafür, dass Sie und Ihre Gäste angenehme Stunden bei uns verbringen werden.

Gerne beliefere ich Sie auch außer Haus. Nicht nur mit Speisen und Getränken, sondern auf Wunsch auch mit Geschirr, Blumen oder einem Partyzelt. Ich stelle Ihnen auch gerne entsprechende Servicekräfte zur Verfügung.

Um Ihnen unsere Kreativität und Vielfalt vorzustellen, finden Sie in diesem Prospekt zahlreiche Gerichte sowie Anregungen für ein Büffet.

Daraus können Sie Ihr Wunschbüffet selbst zusammenstellen, zum Beispiel „Rustikal“, „Kölsch“, „Klassisch“ „Mediterran“ oder „Exklusiv“. Auf Anfrage natürlich auch glutenfrei, für Allergiker oder laktosefrei.

Gerne unterstütze ich Sie bei der Auswahl Ihres individuellen Angebots. Damit wir genug Zeit für ein persönliches Gespräch haben, bitte ich um eine vorheriger Terminvereinbarung. Ein verbindliches Angebot erfolgt erst nach einer detaillierten Besprechung.

Ich hoffe mit der nachfolgenden Auswahl Ihren Geschmack zu treffen. Natürlich können Sie mir auch Ihre Wünsche und Ideen mitteilen, die mein Team und ich gerne für Sie umsetzen.

Ich würde mich freuen, Sie bald von meiner Küche überzeugen zu dürfen.

Klare Suppen



- Hühnerbrühe mit Eierstich
- Bouillon vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse
- Minestrone
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Gebundene Suppen

- Waldpilzsuppe mit Gin verfeinert
- Pfifferling-Rahm Suppe mit frischem Schnittlauch
- Rheinisches Kartoffelsüppchen mit frischen Kräutern
- Tomatensuppe mit Pesto-Sahne
- Kürbissuppe mit Traubenkernöl verfeinert
- Hausgemachte Gulaschsuppe vom Rind
- Ingwer-Karotten Suppe mit Garnelen-Spießchen
- Erbsen-Minz Suppe mit rote Beete Sprossen
- Brokkoli-Creme Suppe mit gerösteten Mandelblättchen
- Spargel-Creme Suppe mit Spargeleinlage
- Käse-Lauch Suppe mit Hackfleischbällchen
- Champignon-Creme Suppe mit Croutons

Eintöpfe

- Linseneintopf mit Rauchfleisch
- Erbseneintopf mit Siedewurst
- Pikantes Chili con Carne



Vorspeisen

- Brotkorb mit verschiedenen Brötchensorten dazu wahlweise Butter, Kräuterbutter oder Griebenschmalz
- Variation von geräucherten Fischen mit Sahnemeerrettich
- Ganzer pochiertes Salm
- Fisch-Terrine
- Honigmelone mit geräuchertem Schinken
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Knusprig gebratene Hähnchenbrust mit exotischen Früchten garniert
- Wildpastete
- Schweinemedallions mit Lebermousse garniert
- Vitello Tonnato
- verschiedene Antipasti: gegrilltes Gemüse, gefüllte Peperoni, Oliven etc.
- Rustikales Wurstbrett

Frische Salate



- Blattsalate der Saison
- Rohkostsalate: Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika, weißer Krautsalat, Mais, Kidneybohnen
- Hausgemachte Dressings zur Wahl:
- Vinaigrette Dressing
- Balsamico Dressing
- Himbeer Dressing
- Joghurt Dressing
- Honig-Senf-Dill Dressing

Angemachte Salate

- Frutti di Mare Salat
- Rheinischer Kartoffelsalat
- Bunter Nudelsalat mit Pesto und Kirschtomaten
- Griechischer Hirtensalat
- Geflügelsalat
- Rote-Linsensalat
- Matjessalat mit roter Beete
- Shrimps-Cocktail



Fingerfood

- Datteln im Speckmantel
- Backpflaumen im Speckmantel
- Rinderhackbällchen in feuriger Tomatensauce
- Quiche in verschiedenen Variationen: mit Lauch, Lachs, Kräuter oder verschiedenem Gemüse
- Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
- Geflügelspieße mit fruchtigem Curry-Dip
- Tomate-Mozzarella Spießchen
- Käsespieße mit Trauben
- Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Waldorfsalat
- Lachswürfel im Kokosmantel
- Bruschetta mit Thunfisch, Oliven oder Tomaten
- Ziegenkäse im Sesammantel
- Pikante Party-Frikadellen
- Kleine Schnitzelchen
- Crêpe-Röllchen gefüllt mit Räucherlachs
- Crêpe-Röllchen gefüllt mit Frischkäse, Rucola und Parmesan
- Gegrillte Champignons mit Knoblauch-Dip



Warme Gerichte

- Hähnchenbrust „Florentiner Art“ mit Spinat und Käse überbacken
- Hirschgulasch „Försterin Art“
- Rinderfilet
- Schweinefilet „Italia“ mit Tomaten und Käse überbacken
- Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
- Honigkrustenbraten in Köstritzer-Schwarzbier-Sauce
- Kasseler im Blätterteig
- „Piccata Milanese“ vom Schwein
- Gefüllte Schweineröllchen
- Kaninchenkeule in Weißwein-Sauce
- Gefüllter Schweinerücken
- Ganzes Spanferkel
- Spießbraten auf einem Zwiebelbett
- Tafelspitz in Meerrettich-Sauce
- Hähnchenbrust im Speckmantel
- Rheinischer Sauerbraten in Rosinen-Sauce
- Burgunderbraten vom Rind
- Maispouardenbrust in Kräuterrahm-Sauce
- Putengeschnetzeltes in Champignonrahm-Sauce
- Schweinefilet am Stück gebraten in Pfefferrahm-Sauce
- Roastbeef am Stück, rosa gebraten
- Hähnchenbrust in Früchte-Curry-Sauce
- Wildscheinbraten in Wacholderrahm-Sauce
- Knusprig gebratene Gänsekeule in Orangen-Sauce
- Rosa gebratene Entenbrust
- Pochiertes Lachsfilet in Dill-Sauce mit Scampi garniert
- Rotbarschfilet „italienische Art“ in Zitronenbutter
- Gegrilltes Doraden-Filet
- Schollenfilet in Eihülle
- Saltimbocca vom Kalb mit Rohschinken und Salbei
- Lammkeule „Provence“ in Rosmarin-Minz-Sauce
- Risotto „Mare“ mit Riesengarnelen, Pilzen und Safran

Aufläufe



- Kartoffel-Gemüse-Auflauf
- Spinat Lasagne „Verde“
- Vegetarische Gemüselasagne mit Auberginen, Zucchini und Tomaten
- Tortellini „Alfredo“ überbacken mit herzhafter Hackfleischsauce und frischem Parmesan
- Spargelauf



Gemüse

- Apfelrotkohl
- Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln
- Speck-Rosenkohl
- Speck-Bohnen
- Spitzkohl
- Wirsing
- Bayrisch Kraut
- Mangold
- Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Speckbohnen, Erbsen und Möhren
- Zuckerschoten mit gebratenen Kirschtomaten in Salbei
- Frischer Spargel
- Grilltomaten
- Ratatouille
- Fenchelgemüse
- Blattspinat
- Buntes Paprikagemüse

Beilagen



- Butterreis oder Wildreis
- Butterspätzle
- Risoileekartoffeln
- Herzoginkartoffeln
- Sellerie-Kartoffelstampf
- Rosmarinkartoffeln
- Hausgemachte Kartoffelknödel
- Kartoffelgratin
- Schupfnudeln
- Gnocchi
- Polenta-Taler
- Hausgemachte Semmelknödel
- Macairekartoffeln
- Spaghetti
- Bunte Tagliatelle

Dessert



- Bayerische Creme mit Himbeersauce
 - Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce
 - Hausgemachte Mousse au Chocolat (weiß oder dunkel)
 - Hausgemachte Zimt-Malaga Mousse
 - Hausgemachte Rotweincrème (im Glas serviert)
 - Hausgemachte Orangencrème mit Zimtsahne (im Glas serviert)
 - Hausgemachtes Panna Cotta mit Caramelsauce
 - Lebkuchen-Panna Cotta mit Orangenkonfit
 - Hausgemachtes Tiramisu (klassisch)
 - Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu
 - Bratapfel an Vanillesauce gefüllt mit Marzipan
 - Schokoladenpudding mit Vanillesauce
 - Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
 - Töpfen-Palatschinken mit Rosinen
-
- Käsebrett mit internationalen Käsesorten und Trauben