



Lindenkrug

am Nord - Ostsee - Kanal

Familie Stuhr
Dorfstraße 46
24214 Großkönigsförde
Tel: 04346 / 412516

*Unsere Küche ist mittwochs bis sonntags von 17.00 - 21.00 Uhr geöffnet.
Samstag und Sonntag haben wir außerdem
von 11.30 - 14.00 Uhr eine Mittagskarte
und Kaffee & Kuchen von 14.00 -17.00 Uhr.*

Suppen

Gulaschsuppe vom Galloway 6,50 €

Tomatensuppe 6,50 €
mit Sahnehaube und Fleischklößen

Salat

kleiner gemischter Salat 5,50 €
mit Thousand Island Dressing

großer gemischter Salat 12,10 €
mit Thousand Island Dressing

Salat mit Lachssteak 24,70 €
großer gemischter Salat
mit gebratenem Lachssteak, gekochtem Ei
und Thousand Island Dressing

Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen 16,60 €
großer gemischter Salat
mit gebratenen Hähnchenstreifen, gekochtem Ei
und Thousand Island Dressing

Chefsalat 14,40 €
großer gemischter Salat
mit Kochschinken, Käsestreifen, gekochtem Ei
und Thousand Island Dressing

Der Name des Dorfes

Der Ort Großkönigsförde findet sich schon sehr früh in den alten Registern des Landes. Bereits 1361 ist Königsförde (hier noch nicht in Klein- und Großkönigsförde geteilt) als „Konigesvorde“ urkundlich erwähnt.

Der Namensteil „-förde“, abgeleitet aus dem mittelhochdeutschen vort, vorde, zu neuhochdeutsch :Furt, bezeichnet eine flache Stelle in einem Gewässer, das an der Stelle durchschritten oder mit Pferd und Wagen durchfahren werden konnte. Eine solche Furt lässt sich noch heute in der alten Eider bei Kleinkönigsförde nachweisen. Durch das Wort „König“ im Ortsnamen wird das Besondere dieser Furt deutlich. Der dänische König Waldemar II soll diese Furt nach der verlorenen Schlacht gegen den holsteinischen Adel im Jahre 1227 bei Bornhöved auf seinem Rückzug benutzt haben.

Bitte erfragen Sie die Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen beim Kellner.

kalte Brote

<i>Käsebro</i> t	8,40 €
<i>Mettwurstbro</i> t	8,40 €
<i>Schinkenbro</i> t	11,00 €

für den kleinen Hunger

<i>6 Hähnchennuggets</i> mit Pommes Frites	10,00 €
<i>Spiegeleier</i> mit Bratkartoffeln	10,00 €
<i>kleines Bauernfrühstück</i> Rührei mit Schinkenspeck auf Bratkartoffeln	10,00 €
<i>kleines Försterfrühstück</i> Rührei mit Champignons auf Bratkartoffeln	10,00 €
<i>gebackener Camembert</i> mit Preiselbeeren, Creme Fraiche und Pfirsich, Toast und Butter	14,00 €
<i>Toast Hawaii</i> Kochschinken und Ananas auf Toast mit Käse und Tomaten überbacken	10,70 €
<i>Königsförder Toast</i> Schweinemedallions mit Champignons auf Toast	13,10 €

Bitte erfragen Sie die Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen beim Kellner.

für den größeren Hunger

<i>Bauernfrühstück</i> Rührei mit Schinkenspeck auf Bratkartoffeln	13,90 €
<i>Bratwurst vom Galloway</i> 2 unterschiedliche Bratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	14,90 €
<i>Sauerfleisch in Aspik</i> aus Schweinenacken mit Bratkartoffeln	16,20 €
<i>Pasta</i> mit Tomatensoße	11,90 €
<i>Currywurst</i> mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln	11,50 €
<i>Schweineschnitzel</i> paniert, mit Champignons und Bratkartoffeln	17,20 €
<i>Holsteinerschnitzel</i> paniert, mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln	17,20 €
<i>Zigeunerschnitzel</i> paniert, mit Zigeunersoße, Champignons und Bratkartoffeln	18,20 €
<i>Hähnchenschnitzel</i> paniert, mit Champignons und Bratkartoffeln	15,00 €
<i>Weideteller</i> kleines Rumpsteak und Schweinemedallions mit Zigeunersoße, Champignons und Bratkartoffeln	27,50 €

Bitte erfragen Sie die Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen beim Kellner.

<i>Rumpsteak vom Galloway</i> mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	35,30 €
<i>Lindenkrug Filetsteak vom Galloway</i> kleines Rinderfilet mit gebratenem Speck, Spiegelei und Bratkartoffeln	32,00 €
<i>Filetsteak vom Galloway</i> Rinderfilet mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	38,00 €
<i>kleiner Zigeunerspieß</i> 1 kleines Rinderfilet und 2 Schweinemedallions mit Gewürzgurke, Tomate, Zwiebeln, Speck und Bratkartoffeln	27,70 €
<i>großer Hähnchenspieß</i> 2 Hähnchenbruststücke und 3 Schweinemedallions mit Gewürzgurke, Tomate, Zwiebeln, Speck und Bratkartoffeln	27,70 €

Der Kanal

Der Gedanke, die Wasserscheide zwischen Nord- und Ostsee durch einen Kanal zu überwinden ist alt. Als Ausgangspunkt einer Wasserstraße für seegehende Schiffe schienen vor allem die weit ins Land reichenden Förden geeignet. Als günstigste Linienführung erwiesen sich von der Kieler Förde aus die Grenzflüsse Levensau und Eider, die die Herzogtümer Schleswig und Holstein trennten. Die dänische Regierung schuf 1777 - 1784 auf dieser Linie in die Nordsee mündend den ersten Seekanal. Mitte des 19. Jahrhunderts genügte der Kanal mit den schlechten Fahrwasserverhältnissen an der Eidermündung den Anforderungen nicht mehr, so dass der Gedanke aufkam, einen größeren Kanal zur Unterelbe hinüberzuführen. Dies wurde, nachdem Schleswig- Holstein an Preußen gefallen war, mit dem 1895 fertiggestellten Kaiser Wilhelm Kanal verwirklicht. Dieser Wasserweg durchschnitt erstmals auf Meeressniveau das Land. 1909 - 1914 wurde der heutige Nord- Ostsee - Kanal nochmals erweitert. Der Kanal zwischen der Kieler Förde der Ostsee und der Elbebucht der Nordsee bei Brunshüttelkoog ist knapp 100 km lang und weist eine Fahrwassertiefe von 11,3 m auf. Der Kanal ist heute eine der meistbefahrenen Wasserstraße der Welt.

Bitte erfragen Sie die Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen beim Kellner.

F i s c h

<i>Lachssteak</i> gebraten, mit Meerrettichsahne und Bratkartoffeln	23,30 €
<i>Wittlingfilet Finkenwerder Art</i> Fischfilet paniert, gebraten mit Speckwürfeln und Bratkartoffeln	18,40 €
<i>Matjes Hausfrauen Art</i> mit Zwiebeln, traditioneller Soße und Bratkartoffeln	16,80 €
<i>Heringshappen Bistenseer Art</i> süß – sauer eingelegt mit Bratkartoffeln	14,50 €
<i>Brathering in Sauer</i> mit Bratkartoffeln	14,50 €

Die Familie

Am 1. August 1929 kaufte Wilhelm Stuhr den kleinen Gasthof im Ort vom Vorbesitzer Jöhnk. Zum Anwesen gehörte ein Gemischtwarenladen und mit 8 ha Land eine kleine Landwirtschaft. Noch im selben Monat heiratete Wilhelm Stuhr seine Verlobte Frieda Haß. Von ihren beiden Söhnen übernahm der ältere, Wilfried Stuhr, nach seiner Heirat mit Johanna Paulsen die Weiterführung des Betriebes. Bis ca. 1960 stellte der Gemischtwarenladen den Haupterwerb dar. Doch mit den Supermärkten und der zunehmenden Mobilisierung der Bevölkerung verlagerte sich dieser auf den Dienstleistungssektor der Gastwirtschaft. 1977 war der Bau von 4 Bundeskegelbahnen ein wichtiger Schritt in diese Richtung. Seit 2000 leiten Holger Stuhr und Ehefrau Susanne, geb. Jarck den Betrieb in der 3. Generation. Seit dem wurde ein moderner Sanitärtrakt mit zusätzlichem Behinderten WC angebaut und der Saal für Bälle und private Festlichkeiten neu gestaltet. Die Struktur des Betriebs ist durch die Zusammenarbeit der Generationen gekennzeichnet. Heute kann die Familie Stuhr bereits auf das 90-jährige Bestehen des Betriebes zurückblicken.

So bilden die Räume des Lindenkrugs für die Gäste des Hauses den Verknüpfungspunkt zwischen der Familie, dem Dorf und dem nur 50 m entfernt fließenden Nord- Ostsee- Kanal.

Bitte erfragen Sie die Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen beim Kellner.

Beilagen

<i>Bratkartoffeln</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Kroketten</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Pommes Frites</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Reis</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Mayonnaise</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Ketchup</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Zigeunersoße</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gemüse</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Remoulade</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Senf</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Curryketchup</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Sauce Hollandaise</i>	<i>5,50 €</i>

Bitte erfragen Sie die Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen beim Kellner.

Eis - Variationen

<i>gemischtes Eis</i> 3 Kugeln	6,60 €
<i>gemischtes Eis mit Sahne</i> 3 Kugeln	7,10 €
<i>Pfirsich Melba</i> 2 Kugeln Vanilleeis, Pfirsich, Erdbeersoße, Sahne	8,80 €
<i>Bananensplit</i> 2 Kugeln Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokoladensoße	8,80 €
<i>Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße</i> 3 Kugeln	8,40 €
<i>Vanilleeis mit Eierlikör</i> 3 Kugeln	8,90 €
<i>Sanfter Engel</i> Orangensaft mit 1 Vanilleeiskugel	5,50 €
<i>Krokanteistorte</i>	5,00 €
<i>Dessertstück Krokanteistorte</i>	3,30 €
<i>Portion Sahne</i>	0,50 €
<i>1 Kugel Eis</i>	2,60 €
<i>Portion warme Schokoladensoße</i>	2,30 €

Kuchen

<i>Torte</i>	4,50 €
<i>Kuchen</i>	4,00 €
<i>Kuchen mit Sahne</i>	4,50 €

Bitte erfragen Sie die Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen beim Kellner.

Heiße Getränke

<i>Wein Grog</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Eisbrecher</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Rum Grog</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Glühwein</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Heiße Zitrone</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kännchen Kaffee</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Becher Kaffee</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Becher Schokolade mit Sahne</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Pharisäer mit Sahne</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>3,00 €</i>

Bitte erfragen Sie die Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen beim Kellner.

Fassbier

<i>Veltins</i>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Veltins</i>	<i>0,4 ltr.</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Flensburger Edles Helles</i>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Flensburger Edles Helles</i>	<i>0,4 ltr.</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>0,4 ltr.</i>	<i>4,50 €</i>

Flaschenbierre

<i>Flensburger Dunkel</i>	<i>0,33 ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Flensburger Frei</i> alkoholfrei	<i>0,33 ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Krombacher Alster</i> alkoholfrei	<i>0,33 ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Weizenbier</i> Hefe - naturtrüb	<i>0,5 ltr.</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Weizenbier</i> dunkel	<i>0,5 ltr.</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Weizenbier</i> alkoholfrei	<i>0,5 ltr.</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Malzbier</i> alkoholfrei	<i>0,33 ltr.</i>	<i>3,50 €</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Wittenseer Mineralbrunnen</i>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>2,70 €</i>
----------------------------------	-----------------	---------------

Bitte erfragen Sie die Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen beim Kellner.

feinperlig oder still Limonade Zitrone oder Orange	0,2 ltr.	2,70 €
Limonade Zitrone oder Orange	0,4 ltr.	3,80 €
Coca Cola koffeinhaltige Limonade	0,2 ltr.	3,20 €
Coca Cola light koffeinhaltige Limonade	0,2 ltr.	3,20 €
Spezi	0,2 ltr.	3,20 €
Spezi/Cola	0,4 ltr.	4,30 €
Bitter Lemon chininhaltige Limonade	0,2 ltr.	4,00 €

Säfte

Apfelschorle	0,4 ltr.	3,80 €
Apfelschorle	0,2 ltr.	2,70 €
Fruchtsaftschorle	0,4 ltr.	4,30 €
Fruchtsaftschorle	0,2 ltr.	3,20 €
Apfelsaft	0,2 ltr.	2,70 €
Orangensaft	0,2 ltr.	3,20 €
Johannisbeersaft	0,2 ltr.	3,20 €
Bananensaft	0,2 ltr.	3,20 €
Kirschsaft	0,2 ltr.	3,20 €
Kiba	0,4 ltr.	5,00 €

Bitte erfragen Sie die Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen beim Kellner.

<u><i>Kiba offene Weine</i></u>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
-------------------------------------	-----------------	---------------

<i>Weißwein, halbtrocken</i>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>5,80 €</i>
------------------------------	-----------------	---------------

<i>Weißwein, trocken</i>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>6,30 €</i>
--------------------------	-----------------	---------------

<i>Rosé, lieblich</i>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>5,80 €</i>
-----------------------	-----------------	---------------

<i>Rotwein, lieblich</i>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>5,80 €</i>
--------------------------	-----------------	---------------

<i>Rotwein, halbtrocken</i>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>5,80 €</i>
-----------------------------	-----------------	---------------

<i>Rotwein, trocken</i>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>6,30 €</i>
-------------------------	-----------------	---------------

<i>Weinschorle</i>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>5,00 €</i>
--------------------	-----------------	---------------

Sekt

<i>Glas Sekt</i>	<i>0,1 ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
------------------	-----------------	---------------

<i>Fl. Sekt</i>	<i>0,7 ltr.</i>	<i>22,00 €</i>
-----------------	-----------------	----------------

Flaschen Weine

<i>Riesling</i>	<i>0,75 ltr.</i>	<i>23,00 €</i>
-----------------	------------------	----------------

<i>Grauer Burgunder</i>	<i>0,75 ltr.</i>	<i>26,00 €</i>
-------------------------	------------------	----------------

<i>Portugieser Weißherbst</i>	<i>0,75 ltr.</i>	<i>23,00 €</i>
-------------------------------	------------------	----------------

<i>Süße Verführung</i>	<i>0,75 ltr.</i>	<i>23,00 €</i>
------------------------	------------------	----------------

<i>Cuvée M</i>	<i>1,0 ltr.</i>	<i>26,00 €</i>
----------------	-----------------	----------------

<i>Regent</i>	<i>0,75 ltr.</i>	<i>26,00 €</i>
---------------	------------------	----------------

Bitte erfragen Sie die Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen beim Kellner.

Spirituosen 2 cl

<i>Weizenkorn</i>	<i>32 Vol.</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>40 Vol.</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>40 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jubiläumsaquavit</i>	<i>42 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>42 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>40 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>38 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>40 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Waldfrucht</i>	<i>16 Vol.</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Feigling</i>	<i>20 Vol.</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Rostocker Kümmel</i>	<i>38 Vol.</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Havana Club</i>	<i>40 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Bacardi</i>	<i>38 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>36 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Asbach</i>	<i>38 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>40 Vol.</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Ballantines</i>	<i>40 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Tullamore DEW</i>	<i>40 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>35 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>44 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>

Bitte erfragen Sie die Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen beim Kellner.

<i>Fernet Branca</i>	<i>42 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>17 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>42 Vol.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>20 Vol.</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sherry 0,05 ltr.</i>		<i>6,00 €</i>

**Die angegebenen Preise sind Endpreise.
Bedienung und jeweils gültige Mehrwertsteuer sind enthalten**

Bitte erfragen Sie die Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen beim Kellner.