

❖ Persönliche Daten

Gutschein-Nummern

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

E-Mail

Telefon

Wunschtermin

Teilnehmerzahl

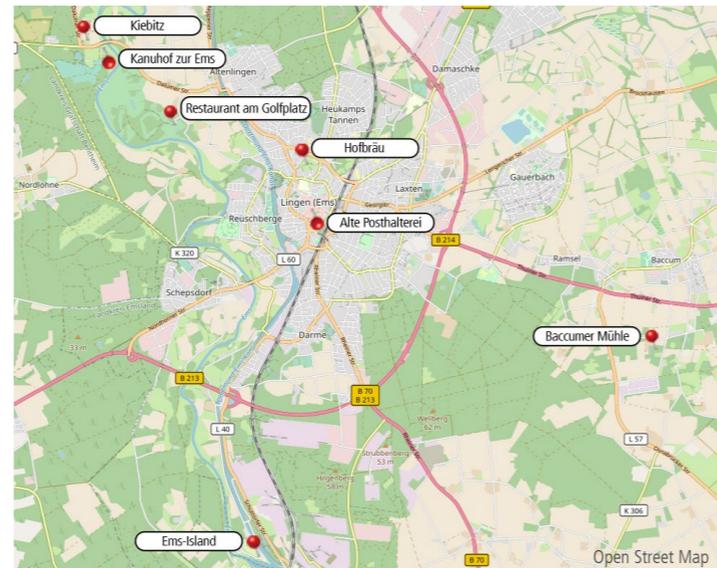
Unterschrift

❖ Informationen

Erleben Sie mit uns die kulinarischen Highlights der Stadt bei einem ausgewählten 3-Gänge-Menü. Entscheiden Sie sich aus der Menüauswahl für eine Vorspeise (17-19 Uhr), einen Hauptgang (18-21 Uhr) und ein Dessert (20-22 Uhr) und wir reservieren Ihnen einen Tisch in der jeweiligen Location.

Buchbar ist die kulinarische Tour täglich ab 2 Personen bis Ende Oktober 2024. Ausgenommen sind die Monate November und Dezember. Bitte beachten Sie die Öffnungszeiten der Lokale und eventuelle Ruhetage.

Für nur 39 € erhalten Sie den Gutschein und Anmeldebogen in der Tourist Info, wo Sie ihn bitte bis spätestens 5 Tage vor Beginn der Tour abgeben oder uns per Mail zusenden.



❖ Unser Tipp:

Entdecken Sie die schönsten Ecken rund um Lingen bei einer entspannten Radtour zwischen den einzelnen Gängen.

In unserer Tourist Info in der Neuen Str. 3a stehen E-Bikes zur Ausleihe bereit.
Kosten: 25 € pro Tag



Informationen:

Lingen Wirtschaft + Tourismus GmbH
Neue Straße 3a, 49808 Lingen (Ems)
Tel. 05 91 9144 - 144 | info@lwt-lingen.de | www.tourismus-lingen.de



3 Gänge in 3 Locations

Lingens kulinarische Tour



Vorspeise

Vorspeise Uhrzeit: _____

Ems-Island

- Heißes vom Schaf: gebackener Schafskäse mit Oliven, Peperoni und Cherry-Tomaten, dazu Brödels 

Baccumer Mühle

- Forellentartar mit Schwarzbrot und Salatbouquet
- Süßmaiscreme-Süppchen mit Safran und karamellisierten Chilli-Popcorn 

Hofbräu an der Wilhelmshöhe

- Hofbräu-Brezelsalat mit Antipasti-Gemüse 

Alte Posthalterei

- Saisonale Vorspeise oder Süppchen auch veg. 

Restaurant am Golfplatz Emstal

- Börek und paniertes Schafskäse gebraten mit Salatgarnitur, Tzatziki
- Gebratene Auberginen, Zucchini, Champignons dazu Schafskäse, Tzatziki 

Kanuhof zur Ems

- Gemischter Salat mit Hähnchen
- Gemischter Salat mit Schafskäse 

Kiebitz Wachendorf

- Zwiebelfleisch: Tafelspitz mit Zwiebelsahnesoße, dazu Brot
- Bruschetta: Baguettebrot mit Tomaten und Kräutermix 

Hauptgang

Hauptgang Uhrzeit: _____

Ems-Island

- Schwein-saulecker: Schweinemedallions 200 g, rosa gebraten, Pfeffer-Senf-Sauce, Rahmkartoffeln und gemischter Salat
- Dorade: Gebratene Doradenfilets, Nudeln mit grünem Pesto und Kirschtomaten
- Pasta Rucola mit Streifen von Grillgemüse, eingelegten Oliven und Mozzarella, Rucola und Parmesan 

Baccumer Mühle

- Mühlenschnitzel - Schnitzel mit Pilzrahmsauce, Spiegelei und Bratkartoffeln
- Ravioli von der Kichererbse und Tomate mit Basilikum und Tomatensoße 

Hofbräu an der Wilhelmshöhe

- Maishähnchenbrust, Gemüse des Tages und Mini-Ofenkartoffeln
- Gelbes Gemüse-Curry mit Reis 

Alte Posthalterei

- Kivelingsteller: Rückensteak vom Durocschwein mit Bratkartoffeln, Bohnengemüse, Spiegelei und Kräuterbutter
- Vegetarischer Hauptgang aus der Monatskarte 

Restaurant am Golfplatz Emstal

- Grillteller: Rindersteak, Hähnchenfilet mit Champignonrahmsauce, Steakhauspommes und Salat
- Mediterranes Gemüse bestehend aus Auberginen, Zwiebeln, Champignons, Paprika mit Tomatensauce und Käse überbacken, dazu Süßkartoffelpommes 

Kanuhof zur Ems

- Wachendorfer Teller: Gegrillter Nacken vom Bunten Bentheimer Schwein mit Feta-Röllchen und süßscharfem Hähnchenspieß
- Kohlrabi-Bratlinge mit Mango-Chutney, Filo-Röllchen mit Spinat und Feta-Füllung, Gemüsespieß mit Sojabratlingen und Röstkartoffeln 

Kiebitz Wachendorf

- Brauhausgulasch mit Rotkohl und Spätzle
- Deftiger Salat mit Ziegen- oder Fetakäse, serviert mit Brot und Hausdressing 



Dessert

Dessert Uhrzeit: _____

Ems-Island

- Schoko-Wasserfall: Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Früchten

Baccumer Mühle

- Überraschungsdessert - Variation des Hauses

Hofbräu an der Wilhelmshöhe

- Marillen-Topfenknödel mit Vanillesauce

Alte Posthalterei

- Saisonales Dessert

Restaurant am Golfplatz Emstal

- Variation aus Panna Cotta mit Preiselbeeren und Schokopudding mit Vanilleeis
- Warmes Schokosoufflé mit Vanilleeis und Obstgarnitur

Kanuhof zur Ems

- Crepes mit Waldbeersauce und Sirup

Kiebitz Wachendorf

- Heißes Eis: Walnusseis im Biskuitmantel frittiert mit Karamellsoße

 Vegetarisches Gericht