Persönliche Daten

Gutschein-Nummern

Name, Vorname

E-Mail

Telefon

Wunschtermin

Teilnehmerzahl

Unterschrift

Pro Gruppe reicht ein ausgefüllter Anmeldebogen mit Angabe aller Gutscheinnummern und Gerichten.

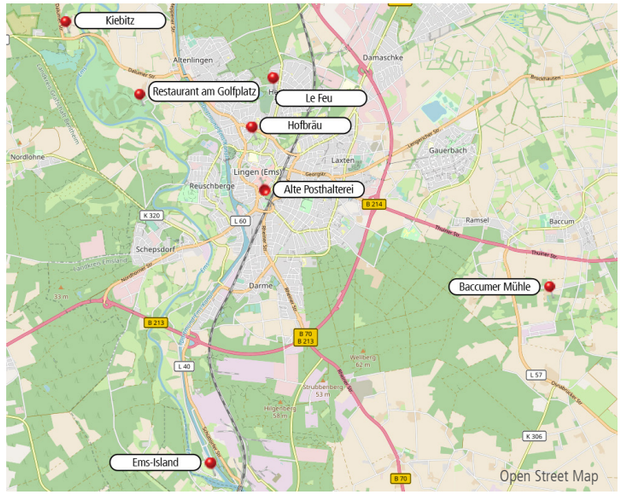
Ablauf der Tour

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 von Anfang Januar 2025 bis Ende Oktober 2026. Ausgenommen sind die Monate November und Dezember. Bitte beachten Sie die Öffnungszeiten der Lokale und eventuelle Ruhetage.

Für nur 45 € erhalten Sie den Gutschein mit Anmeldebogen in der Tourist Info, wo Sie ihn bitte bis spätestens 5 Tage vor Beginn der Tour abgeben oder uns per Mail zusenden.

(Menüänderungen vorbehalten.)



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 kostenpflichtigen Ausleihe bereit.

Buchungen:

Lingen Wirtschaft + Tourismus GmbH
Neue Straße 3a • 49808 Lingen
Telefon 0591- 9144144
info@tourismus-lingen.de
www.tourismus-lingen.de

Gutschein
Lingens kulinarische Tour

3 Gänge in 3 Locations

LWT
LINGEN wirtschaft + tourismus

VORSPEISE

Uhrzeit: _____

Kiebitz
Zwiebelfleisch: Tafelspitz mit Zwiebelsoße, dazu Brot

Bruschetta: Baguettebrot mit Tomaten und Kräutermix

Restaurant am Golfplatz Emstal
Börek mit mediterranem Gemüse und Knoblauchsauce

Camembert mit Preiselbeeren und Salatgarnitur

Le Feu „Das Flammkuchen Restaurant“
Pariser Zwiebelsuppe

Beilagen Salat (Bowl)

Hofbräu an der Wilhelmshöhe
Hofbräu-Tapas-Platte: Bruschetta mit Obazda gratiniert und Tomatensalat, Weißwurst am Spieß mit süßem Senf, Garnelenspieß

Hofbräu-Tapas-Platte vegetarisch: Bruschetta mit Obazda gratiniert und Tomatensalat, Antipasti, Rote-Beete im Puffreis-Mantel

Alte Posthalterei
Saisonal wechselnde Vorspeise

Baccumer Mühle
Rinder-Carpaccio mit Wildkräutersalat und Parmesan

Vegetarische Suppe nach Jahreszeit

Ems-Island
Bruschetta (Geröstetes Weißbrot mit einem feinen Mix aus Kräutertomaten, Schalotten, frischem Knoblauch und Parmesan) mit Pizzabrotecken (Mit Aioli und eingelegten Oliven)

HAUPTSPEISE

Uhrzeit: _____

Kiebitz
Kiebitz-Pfanne: Schweinesteak, Hähnchenfleisch und Schweinemedaillons mit Pfefferrahmsoße, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln

Mexican Bowl: Eisbergsalat, Mais, Kidneybohnen, Paprika, Tomaten, vegane Creme und Nachos

Restaurant am Golfplatz Emstal
Grillteller: Rindersteak, Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce dazu Steakhauspommes und Salat

Popey-Pfanne: Spinat, Champignons, Brokkoli in Sahnesauce, dazu Reis

Le Feu „Das Flammkuchen Restaurant“
Flammkuchen Lachs-Rahm gratiniert, dazu Hummus mit Flammkuchenchips

Flammkuchen Teriyaki, dazu ein Beilagensalat

Hofbräu an der Wilhelmshöhe
Hofbräu-Platte: kleines Rumpsteak, Schweinebraten, Mini-Haxe, Nürnberger Würstchen, Biersauce, Kräuterbutter, Senf, Sauerkraut und Bratkartoffeln

Pasta-Fisch: Linguine Aglio e Olio mit Grillgemüse, gebratenem Lachsfilet, Kabeljaufilet und Garnelen, Baguette, Parmesan

Tomatierte Penne mit Brokkoliröschen, garniert mit Rote-Beete-Taler in Puffreis (vegan)

Alte Posthalterei
Schnitzel vom Duroc-Schwein mit Champignonrahmsauce oder Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Beilagensalat

Vegetarischer oder veganer Hauptgang

Baccumer Mühle
Mühlenschnitzel: knuspriges Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Salat

Gebackener Schafskäse mit Wildkräutersalat und Tomatensugo

Ems-Island
Hamburger Pannfisch (feiner Fisch in Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln und Salat)

Schnitzel Klassik (paniertes Schnitzel vom Schwein in Butter gebraten mit Rahmchampignons, Spiegelei und Bratkartoffeln)

Mediterrane Lasagne (Pasta, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Aubergine. Mit Käse überbacken und Tomatensauce)

Vegetarisch

DESSERT

Uhrzeit: _____

Kiebitz
Tartufo Caffee: Eistrüffel aus Kaffeeeis mit einem Kern aus flüssiger Kaffeecreme, dekoriert mit Schaumgebäckstückchen

Restaurant am Golfplatz Emstal
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Obst

Le Feu „Das Flammkuchen Restaurant“
Crème Brulée

Schokoladensoufflé

Hofbräu an der Wilhelmshöhe
Gebackene Apfelringe im Zimtmantel an einer Eispraline im Nussmantel und Schokokern

Alte Posthalterei
Saisonal wechselndes Dessert

Baccumer Mühle
Dessertvariation

Ems-Island
Schoko-Wasserfall (Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanillesofteis und Früchten)