Der Lindenhof

Marcel Reif



Axel Milberg



Monika Gruber



Schlemmerkalender

Juli – Dezember 2017

Besuchen Sie uns:

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

im ersten Halbjahr konnten wir mit Howard Carpendale unsere 50. Veranstaltung von "Ein Abend mit" feiern. Ein Jubiläum, welches uns stolz gemacht hat. Jetzt starten wir munter durch, um vielleicht irgendwann den 100. Abend unserer beliebten Serie zu erreichen. Solange Sie uns treu bleiben und die Wohnzimmeratmosphäre schätzen, wird es "Ein Abend mit" geben.

Dass es uns nicht an interessanten Gästen fehlt, sehen Sie in diesem Halbjahr. Ob Kult-Kabarettistin Monika Gruber, Reporterlegende Marcel Reif oder Charakterschauspieler Axel Milberg. Qualität ist garantiert.

Unsere 4-tägige Gourmetreise nach Dresden in das mondäne Kempinski Taschenbergpalais, Besuch der Semperoper, Fahrt in die Meissner Porzellanmanufaktur und einem gemeinsamen Tag mit Schauspieler Wolfgang Stumph oder die 5-tägige Fahrt auf die nördlichste Insel Deutschlands, Sylt, sind seit vielen Jahren Reisen für Menschen, die das Besondere lieben.

Unser neuer Küchenchef, Christian Lange hat sich für unser Restaurant ein neues Küchenkonzept überlegt. Eine interessante Abwechslung aus regionalem Angebot und internationaler Gourmetküche. Lassen Sie sich überraschen.

Weihnachtsgansessen unterm Tannenbaum, in der Hotellobby, mit Klaviermusik, das ist unser neues Angebot in der Adventszeit. Klassisch, traditionell, köstlich.

Ich hoffe, wir haben wieder das Passende für Sie dabei und freue mich darauf, Sie bei uns im Lindenhof wiederzusehen.

Herzlichst Ihr



Olaf Seibicke & das Hotel Team







Ein Jahr haben wir fleißig renoviert, um die Zimmer noch schöner für Sie zu gestalten. Unsere 81 Zimmer sind jetzt fertig und erstrahlen im neuen Glanz.

Neuer Küchenchef





mein Name ist Christian Lange und ich bin 29 Jahre alt. Beruflich konnte ich bereits in verschiedenen Stationen Erfahrungen sammeln. Zuletzt im Kaisersaal in Erfurt. Im Lindenhof möchte ich Ihnen, mit meinem jungen Küchenteam eine Abwechslung aus regionalen und bodenständigen Thüringer Gerichten aber auch anspruchsvoller Gourmetküche anbieten. Dafür haben wir unseren Wareneinkauf neu ausgeschrieben und beziehen unsere Produkte vorwiegend aus regionaler Her-

kunft, wie z.B. Wurst aus Aschara und Säfte aus Fahnern bzw. zertifizierten und nachweislich biologisch angebauten Herkunftsbetrieben. Um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten, aber auch die Serviceabläufe auf die Gerichte perfekt abzustimmen, haben wir uns entschieden, von Sonntag bis Dienstag die Thüringer Karte anzubieten. Hier finden Sie die Klassiker, wie Rostbrätel mit Röstkartoffeln oder Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße.

Unsere Gourmetkarte soll Gäste ansprechen, die das Besondere zu schätzen wissen. Von Mittwoch bis Samstag bieten wir abends mehr als das "Alltägliche". Hier können Sie ausgewählte Produkte, wie Jakobsmuscheln, Emsländer Rind oder confierten Heilbutt genießen.

Ich würde mich sehr freuen, wenn ich Sie mit meinem motivierten Küchenteam bald kulinarisch verwöhnen darf.

Herzlichst Ihr

Christian Lange & das Küchenteam

Südtiroler Abend

Donnerstag, 27. Juli 2017 / 19.00 Uhr

Endlich ist er wieder da, der Sommer! Wir stellen Tische und Stühle auf die Terrasse und stellen den Grill auf. Bei entspannter Atmosphäre, Geselligkeit, dem Duft Südtiroler Spezialitäten und einem kühlen Bier oder einem guten Glas Wein – was gibt es Schöneres, um einen Sommertag auf unserer gemütlichen Hotelterrasse ausklingen zu lassen? Genießen Sie den Abend mit Lagerfeuer und Livemusik. Lassen Sie sich von unserem Küchenchef, Christian Lange, in die Südtiroler Welt entführen. Südtiroler Schinken, Saltimbocca a la Romana, Piccata Milanese, Linguine aus dem Parmesanlaib und Risotto sind nur einige der kulinarischen Höhepunkte an diesem Abend.

Pro Person **39,00**€

Fisch – frisch aus dem Räucherofen

Donnerstag, 24. August 2017 / 19.00 Uhr

Es ist wieder Zeit für einen unvergesslichen Abend im Lindenhof. Aus Gründen des besonderen Geschmacks hat das Fisch Räuchern an Bedeutung gewonnen. Ein Naturprodukt schonend zubereitet und nicht industriell verarbeitet. Was kann es Schö-



neres geben? Genießen Sie die goldfarbenen Delikatessen frisch aus dem Räucherofen sowie eine riesige Auswahl an würzigen Salaten und weiteren Leckereien.

Pro Person **39,00€**

Alle Preise verstehen sich inklusive Buffet und musikalischer Livemusik. Wir bitten um Ihre vorherige Anmeldung.

Monika Gruber

Samstag, 7. Oktober 2017 / 19.00 Uhr

"Man muss das Kind im Dorf lassen"

Meine furchtbar schöne Jugend auf dem Land Aufgewachsen auf dem elterlichen Bauernhof in Tittenkofen, machte Sie nach dem Abitur eine Ausbildung zur Fremdsprachensekretärin. Anschließend arbeitete sie einige Jahre bei einer amerikanischen Computerfirma bevor sie die Schauspielschule besuchte.

Erste Schritte unternahm sie im BR und es folgten selbstgeschriebene Soloprogramme, wie "Hauptsach g'sund" und "Zu schön, um wahr zu sein". Das ZDF gab ihr mit "Leute, Leute" eine eigene Satireshow. Für Ihre Arbeit wurde sie mehrfach, u.a. mit dem bayerischen Kabarettpreis und dem Bayerischen

Fernsehpreis ausgezeichnet.

Monika Gruber wird bei "Ein Abend mit"
ihre Fans mit einer heiteren Lesung
aus Ihrem Buch, aber auch in einem
einstündigen Bühneninterview verwöhnen. In Wohnzimmeratmosphäre, eine der beliebtesten Kabarettistinnen zu erleben, umrahmt von
einem 4-Gang-Menü, welches der
Küchenchef als Reminiszenz zur
Heimat Grubers gestaltet, gibt
es nur bei uns im Hotel
Der Lindenhof.

Pro Person

ab 89,00€

inklusive 4-Gang-Menü und Aperitif Frühstücksbuffet

Langschläferfrühstück

an Sonn- und Feiertagen von 7.00 – 11.00 Uhr

Lange ausschlafen und sich dann an einem reich gefüllten Frühstücksbuffet verwöhnen lassen – kein Problem! Rühreier mit gebratenem Speck, Müsli, Joghurt, frische Säfte, ein Glas Sekt, die aktuelle Tageszeitung und vieles mehr warten auf Sie. Lassen Sie Ihre Küche sauber und kommen Sie zum Langschläferfrühstück zu uns – wir verwöhnen Sie gern.

Pro Person 19,00€

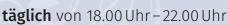


3-Gang-Menü



Sternzeichenmenü

Das beliebte Geschenk



Da jeder von uns in seinem Tierkreiszeichen spezielle Vorlieben für kulinarische Genüsse mitbekommen hat, servieren wir Ihnen in jedem Zyklus, ein zu Ihrem Typ passendes Menü. Wir servieren Ihnen bei Kerzenschein ein 3-Gang-Menü, inklusive einem Glas Sekt zur Begrüßung sowie einer individuellen Menükarte mit persönlichem Horoskop.

Pro Person 35,00€

Bitte reservieren Sie einen Tisch in unserem Restaurant.

Marcel Reif

Samstag, 28. Oktober 2017 / 19.00 Uhr

Reporterlegende Marcel Reif kommt am 28. Oktober 2017 in unser Hotel Der Lindenhof nach Gotha. Reif gilt seit vielen Jahren als Mister Champions League des Fußballs. Es gibt kaum einen Kommentator im Sportfernsehen, der die deutsche Sprache so gewählt und auf den Punkt einsetzen kann wie Marcel Reif. Er blickt auf eine lange Journalistenkarriere zurück. Nach seinem Publizistik-, Amerikanistik- und Politik-Studium begann er 1972 als freier Mitarbeiter im Ressort Politik für die "heute"-Nachrichten und das "heute Journal" beim ZDF. In den Jahren 1981 bis 1983 arbeitete er als Korrespondent im ZDF-Büro in London und wechselte 1984 in die Sportredaktion. 1986 gab er sein Debüt als Fußballkommentator. Nach 22 Jahren im öffentlich-rechtlichen Fernsehen wechselte Reif 1994 zu RTL und wurde dort Chef-Kommentator, 1996 bis 1997 war er zudem noch Sportchef bei RTL. Nachdem RTL 1999 die Übertragungsrechte an der Champions League verloren hatte. wechselte Marcel Reif zu Premiere. Seit 1999 arbeitet er als Chef-Kommentator beim Münchener Abo-Sender Premiere bzw. Sky. Reif wurde im Rahmen seiner langjährigen Tätigkeit schon mehrfach zum besten Sportkommentator Deutschlands gewählt. 2003 wurde er mit dem Grimme Preis auszeichnet. Der Abend mit Marcel Reif dürfte für alle Fußball-Liebhaber

ein Leckerbissen werden. Einblicke in die Kommentator Seele aber auch Hintergründe im Fußballgeschäft werden ganz sicher zur Sprache kommen. Lassen Sie sich von ihm hautnah in die Welt des Fußballs entführen

Pro Person **ab 89,00€** inklusive 4-Gang-Menü & Aperitif





4-Gang-Menü

Candle-Light-Dinner

Romantische Stimmung bei Kerzenschein

täglich von 18.00 Uhr – 22.00 Uhr

Überraschen Sie Ihren Partner mit einem zauberhaften Abendessen zu zweit. Wir servieren Ihnen bei Kerzenschein ein 4-Gang-Menü inklusive einem Glas Sekt zur Begrüßung und einer individuellen Menükarte.

Entfliehen Sie dem Alltag und gönnen Sie sich einen Genuss für alle Sinne. Lassen Sie sich von der romantischen Atmosphäre ergreifen und nutzen Sie die seltene ruhige Zweisamkeit im Kerzenschein, um Ihrem Partner tief in die Augen zu blicken und einen wunderschönen gemeinsamen Abend zu verbringen. So viel Zeit für Romantik und Liebe sollte man sich öfter gönnen.

Pro Person **39,00 €**Bitte reservieren Sie einen Tisch in unserem Restaurant.



Axel Milberg

Sonntag, 3. Dezember 2017 / 19.00 Uhr

Er braucht nur ans Telefon gehen, schon entlädt sich der kantige Charakter dieses "Tatort"-Könners aus dem Norden wie ein Ostseegewitter. "Ich höre", grummelt, knurrt oder faucht der Kieler Hauptkommissar Klaus Borowski dann ungnädig und wehe dem Anrufer, der jetzt nichts Wichtiges zu sagen hat. Uns hat er viel zu sagen. Axel Milberg ist einer der bekanntesten deutschen Schauspieler und Sprecher von unzähligen Hörbüchern. Seine feinfühlige und eingängige Stimme ist perfekt geschaffen, um bei unserer diesjährigen Weihnachtslesung, traditionell am 1. Advent, unsere Gäste in vorweihnachtliche Stimmung zu bringen. Milberg, der in Kiel geboren wurde und heute mit seiner Familie in München lebt, gibt seit vielen Jahren den Ermittler Borowski im Tatort. Für seine berufliche Arbeit erhielt Axel Milberg u.a. den Bayerischen Fernsehpreis, den Grimme Preis, die Goldene Kamera und die Silberne Lola.

Wir freuen uns auf den beliebten Schauspieler und seine weihnachtliche Lesung, welche wie immer von einem Weihnachtsgansmenü umrahmt wird.



Weihnachten unter dem Tannenbaum

Seit vielen Jahren dekoriert unsere Hausdame, Veronika Wüllfinghof die Hotelhalle mit großer Leidenschaft und Herzblut. Sieben Weihnachtsbäume, ein 2 Meter großes Pfefferkuchenhaus, eine Modeleisenbahn, welche den großen Baum langsam umkreist und viele weitere weihnachtliche Utensilien verwandeln unser Hotel in ein Wohnzimmer für Weihnachtsliebhaber Am 2 und 3 Adventssonntag werden wir die Möbel aus der Halle entfernen und kleine Tische um die Bäume und das Pfefferkuchenhaus stellen Vinzenz Heinze wird am Klavier live die schönsten Weihnachtslieder spielen und unsere Küche serviert ein klassisches Weihnachtsgansmenü. Weihnachtlicher und stilvoller kann man kaum seine Weihnachtsgans genießen. Wir werden nur einen kleinen Rahmen von 24 Gästen an diesen Abenden anbieten, um eine wirklich familiäre und ruhige Stimmung zu gewährleisten. Daher warten Sie mit Ihrer Reservierung nicht zu lange.



Reservierung unter: Tel. 03621 772-0 · www.der-lindenhof-gotha.de

Weihnachtsmenü

Sonntag, 10. und 17. Dezember 2017

Weihnachtsbaum, Eisenbahn, Kerzenschein und Tannenduft -Genießen Sie mit uns den Advent

Lachs Carpaccio gebeizt

Safrancreme · Apfel · Nüsse Wildkräuter

Rote Beete Essenz

Coppa di Parma · Weißkohlstroh

Barbarie Entenbrust

Kürbis · Feige · Serviettenknödel

Apfelflan

Minze · Vanillecreme

Pro Person 69,00€ inklusive 4-Gang-Gänsebratenmenü und Aperitif, untermalt von der Pianomusik

- 17. DEZEMBER 2017 -

Rote Beete-Gemüse Tartar

Sauerrahm · Kresse · Nüsse Ziegenkäse

Süßkartoffelcremesuppe

Blätterteig · Thymian

Gänsebrust

Apfelrotkohl · Thüringer Klöße Orangen-Jus



Notenkopf "Schöne Bescherung"

Dienstag, 12. Dezember 2017 / 19.00 Uhr

Wenn die Tage kürzer und die Röcke wieder länger werden, im Bergwerk wieder mehr Stollen abgebaut werden und die Hohlkörper nicht nur im Parlament, sondern auch im Süßwarenregal Platz nehmen, dann wissen wir: Weihnachten steht vor der Tür.

Und wenn abends im Land die Lichter angehen, dann sollten Sie lieber ausgehen. Und zwar ins Kabarett:

"Schöne Bescherung" ist ein Geschenkpaket der ganz besonderen Art: witzig, frivol und höchst musikalisch.



Pro Person **69,00€** inklusive 4-Gang-Menü und Aperitif

15. EXKLUSIVE Ourmet Reise nach Dresden

Folgende Leistungen sind im Gesamtpreis enthalten:

- Übernachten Sie im 5-Sterne Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden
- Genießen Sie das Ballett "Der Nussknacker" in der Semperoper Dresden
- Treffen Sie Wolfgang Stumph zur Erinnerungstour nach Meissen
- · Besuch der Meissner Porzellanmanufaktur
- Erleben Sie mit uns weitere spannende Ausflüge und ein tolles kulinarisches Programm!



Weitere Informationen erhalten Sie bei uns im Lindenhof.

Weihnachtsfeiertage im Lindenhof

Heiligabend / 18.00 Uhr

Traditionell begehen wir den Heiligen Abend in familiärer Atmosphäre mit romantischen Märchenerzählungen bei Kerzenschein und einem Festtagsmenü. Gern laden wir Sie ein, in unserem Haus einen unvergesslichen Heiligabend im Kreise Ihrer Lieben zu verbringen.

Preis pro Person 39,00 Euro

25./26. Dezember 2017 / 12.00 Uhr

An den Feiertagen bieten wir Ihnen zum Mittag ein weihnachtliches Buffet bei Pianomusik in unserem festlich geschmückten Lucas-Cranach-Saal.

Preis pro Person 39,00 Euro

An den Weihnachtsabenden können Sie gern in unserem Restaurant einen Tisch reservieren und bei einem Weihnachtsmenü gemütliche Stunden im Kreise Ihrer Familie verbringen.



Reservierung unter: Tel. 03621 772-0 · www.der-lindenhof-gotha.de



Sonntag, 31. Dezember 2017 / 19.00 Uhr

Lassen Sie das Jahr glanzvoll ausklingen und begrüßen Sie das neue Jahr in anspruchsvollem Ambiente. Erleben Sie einen exklusiven Abend mit Thüringens bekannter Band "REST OF BEST".

Unser Exklusives Galabuffet, unser hoteleigenes Höhenfeuerwerk sowie ein spektakulärer Show Act runden einen gelungenen Abend ab. Stoßen Sie mit uns auf ein gesundes, erfolgreiches Jahr 2018 an.

Preis pro Person 139,00 € inklusive Buffet, Aperitif und Showprogramm



Reservierung unter: Tel. 03621 772-0 · www.der-lindenhof-gotha.de

Vorankündigung

Philharmonisches Kaffee- und Kuchenkonzert

Sonntag, 21. Januar 2018 / 15.00 Uhr

Eine lange Tradition hat das von der Thüringen Philharmonie Gotha gemeinsam mit unserem Haus veranstaltete Kaffeeund Kuchenkonzert.

Pro Person **29,00 €** inklusive Kaffee- & Kuchengedeck



18. - 22. April 2018



Weitere Informationen erhalten Sie bei uns im Lindenhof.

Übersicht

JULI NOVEMBER 02.07. So Langschläferfrühstück 01.11. So Langschläferfrühstück 09.07. So Langschläferfrühstück 07.11. So Langschläferfrühstück So Langschläferfrühstück 14.11. So Langschläferfrühstück 16.07. 23.07. So Langschläferfrühstück 21.11. So Langschläferfrühstück Do Lagerfeuerabend Do Langschläferfrühstück 27.07. 25.11. "Südtiroler Abend" 28.11. So Langschläferfrühstück 30.07. So Langschläferfrühstück DEZEMBER AUGUST 03.12. So Langschläferfrühstück 06.08. So Langschläferfrühstück 03.12. So Weihnachtslesung 13.08. So Langschläferfrühstück mit Axel Milberg 20.08. So Langschläferfrühstück 10.12. So Langschläferfrühstück 24.08. Do Lagerfeuerabend 10.12. So Weihnachtsmenü "Fisch - frisch aus dem 12.12. Di Gourmettheater Räucherofen" Notenkopf 27.08. So Langschläferfrühstück "Schöne Bescherung" 17.12. Langschläferfrühstück SEPTEMBER 17.12. So Weihnachtsmenü 03.09. So Langschläferfrühstück 17. - 19.12. 15. Gourmetreise nach Dresden So Langschläferfrühstück 10.09. So Langschläferfrühstück 24.12. 17.09. So Langschläferfrühstück So Heiligabend 24.12. 24.09. So Langschläferfrühstück im Lindenhof 25.12. Mo Langschläferfrühstück OKTOBER 25.12. Mo Weihnachtsfeiertage im Lindenhof 01.10. So Langschläferfrühstück 26.12. Di Langschläferfrühstück 03.10. Di Langschläferfrühstück 26.12. Di Weihnachtsfeiertage 07.10. Sa Ein Abend mit im Lindenhof Monika Gruber 31.12. So Langschläferfrühstück 08.10. So Langschläferfrühstück

Sternzeichenmenü und Candle-Light-Dinner sind täglich buchbar.

31.12.

So Langschläferfrühstück

So Langschläferfrühstück
Sa Ein Abend mit

So Langschläferfrühstück

Langschläferfrühstück

Marcel Reif

15.10. 22.10.

28.10.

29.10.

31.10. Di

So Silvestergala 2017/2018



Best Western Hotel Der Lindenhof

Schöne Aussicht 5 · 99867 Gotha Telefon 03621 772-0 info@lindenhof.bestwestern.de www.der-lindenhof-gotha.de