



VORSPEISEN

APERITIF

Linden-Aperitif nach Saison 7,50 €

0,1 l Glas

(Weitere Aperitifs finden Sie in der Getränkekarte)



VORSPEISEN

Frischer Beilagen-Blattsalat 6,50 €

Linsensalat 9,50 €

Aprikosen, Rucola, Bergkäsechip

Angeräucherter Rinderbauch 14,00 €

marinierte Pfifferlinge, Radieschen, Lauchzwiebel

Rinderkraftbrühe 7,50 €

Flädle, Rindfleisch, Gemüse

Forellenrauchcremesuppe 9,00 €

Safran, frische Pfifferlinge





VESPER



KLEINE KARTE AM NACHMITTAG

Lyoner-Wurstsalat vom Hällischen Landschwein 14,50 €

Gurken, Zwiebeln, Butter und Landbrot

Hausgemachte Käsespätzle 12,00 €

mit Hofkäse & Röstzwiebeln

Bauernschinkenbrett (roh) vom Hällischen Landschwein 14,50 €

mit Butter und Landbrot

Hacksteak (warm) vom Hinterwälder Weiderind (100 %) 15,50 €

mit Senf, Salat und Landbrot

SCHWARZWALDFORELLEN AUS TRADITION

Forellenfilets mit Mandeln 22,50 €

und Salzkartoffeln

Linden Buchenrauchforelle im Ganzen 23,00 €

warm geräuchert auf Buchenholz aus unserem Räucherofen
Preiselbeeren, Sahnemeerrettich, geröstetes Brot
(Zubereitungszeit ca. 20 Min.)





HAUPTSPEISEN



FLEISCH

Kotelett vom Hällischen Landschwein 19,50 €

Zwiebelknoblauchcreme, gebratenes Weißkraut, Brägele

Burgundergulasch vom Hinterwälder Weiderind 19,90 €

Perlzwiebeln, Karotten, Bauernnudeln

„Linden-Pfännle“ 22,00 €

Schweinefiletmedaillons vom Hällischen Landschwein in Rahmsauce, gebratene Champignons, Spätzle

Kalbsnierchen 23,00 €

Senfsaatsauce, Bauernnudeln

Kalbsleber 24,50 €

Balsamicojus, geschmorte Äpfel, Zwiebeln, Speck, Salbei, Kartoffelstampf

Steak 25,00 €

vom Hinterwälder Weiderind
Gemüse, hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelkrusteln

WECHSELNDE WILDGERICHTE NACH SAISON





HAUPTSPEISEN



VEGAN

im Reisblatt gebackenes Gemüse 17,50 €

gebratene Pilze, süßer Chili-Dip, Sesamkartoffeln

VEGETARISCH

Frische gebratene Pfifferlinge 18,50 €

Kräuterrührei, Brägele



HAUPTSPEISEN

FISCH

DIE LINDEN-FORELLE

Unsere „**Linden-Forellen**“ kommen lebend frisch von einem Forellenzüchter aus der Region, der seinen Fischen noch genügend Zeit gibt, ihr notwendiges Gewicht anzusetzen. Bis zum Verzehr halten wir die Forellen in einem Bassin, das vom klaren **Hausbach Neumagen** durchströmt wird.



Gebratene Forellenfilets in Joghurt-Senfsauce 22,00 €

mit Salzkartoffeln

Gebratene Forellenfilets mit Mandeln 22,50 €

mit Salzkartoffeln

Forellenfilets in der Kartoffelkruste 25,00 €

Rosmarin, Olivenöl, Blattspinat

Forelle „blau“ gedünstet im Ganzen 22,00 €

im Gemüse-Wurzelsud, zerlassene Butter, Salzkartoffeln

Forelle „Müllerin“ im Ganzen gebraten 22,00 €

krosse Petersilie, Salzkartoffeln

„Rosmarinforelle“ im Ganzen 23,00 €

*Rosmarin-Olivenöl, Lauch-Rahmgemüse,
geschmorte Kirschtomate, Salzkartoffeln*

Linden Buchenrauchforelle im Ganzen 23,00 €

warm geräuchert auf Buchenholz aus unserem Räucherofen
Preiselbeeren, Sahnemeerrettich, geröstetes Brot
(Zubereitungszeit ca. 20 Min.)

Wir empfehlen als Beilage unseren frischen Blattsalat 6,50 €

(gerne können Sie jede Forelle auch auf Wunsch filitiert serviert bekommen)



DESSERT



Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte 4,60 €

mit original Schwarzwälder Kirschwasser

Unsere kleinen Verführungen je 6,00 €

Kugel hausgemachtes Birnensorbet mit Williams
Kugel hausgemachtes Sauerkirschsorbet mit Kirschwasser
Kugel hausgemachtes Himbeersorbet mit Himbeergeist

Topfencreme 6,00 €

Vanille, Zitrone, Nusskrokant, Aprikosen

Schwarzwaldbecher 8,00 €

Vanille-, und Schokoladeneis, Kirschen,
Schwarzwälder Kirschwasser, Sahne

Creme Brûlée 8,50 €

Passionsfrucht, Schokolade, Kokos

Kugel Hofeis zur Wahl 3,00 €

Kugel hausgemachtes Sorbet zur Wahl 3,50 €

SAISONALE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN





UNSERE KÜCHE

Frische und natürliche Produkte machen unsere Küche aus. Im Sinne des Geschmacks und der ökologischen Sinnhaftigkeit passen wir unsere Speisekarte immer den saisonalen Gegebenheiten an. So ergänzt eine Tageskarte die feste Speisekarte vor Ort und mittags bieten wir zudem eine badische Vesper an.



GUTES VON NEBENAN

Gutes und hochwertiges Essen ist uns in der Linde sehr wichtig. Ein Großteil unseres Gemüses als auch unser Fleisch kommen frisch von Bauernhöfen aus der Region. Unser Fleisch beziehen wir aus heimischer, nachhaltiger Zucht: Unser Rindfleisch stammt vom Hinterwälder Weiderind aus Mutterkuhhaltung und unser Schweinefleisch vom Hällischen Landschwein.

Unsere „Linden-Forellen“ kommen lebend frisch von einem Forellenzüchter aus der Region, der seinen Fischen noch genügend Zeit gibt, ihr notwendiges Gewicht anzusetzen. Bis zum Verzehr halten wir die Forellen in einem Bassin, das vom klaren Hausbach Neumagen durchströmt wird.



KÄSEREI GLOCKNERHOF

Unser Käse kommt von der Käserei Glocknerhof im Münstertäler Seitental Kaltwasser. Die Kühe und Ziegen auf dem über 300 Jahre alten Hof dürfen ihre Hörner behalten, bekommen keinerlei Silofutter und verbringen ihr Leben größtenteils auf der Weide. Dieser Hof mit ganz bezaubernden Menschen bietet regelmäßig Führungen durch die Käserei an, die wir Ihnen sehr ans Herz legen. Nicht zuletzt wegen der Verkostung des leckeren Käses am Ende der Tour. Am besten gleich reichlich einkaufen und Mitbringsel einpacken.

Die Führungen dauern ca. 1,5 – 2 Stunden.



WEINE DER REGION

Perfekt ergänzt werden unsere Gerichte durch handverlesene Weine junger Winzer und hervorragender Weingüter aus den umliegenden Weinanbaugebieten im angrenzenden Markgräflerland, sowie im Kaiserstuhl und Elsass. Hierzu gehören beispielsweise die Weine von Salwey, die exzellente Burgunder schon in der vierten Generation in der vulkanischen Erde vom Kaiserstuhl produzieren.

