



VORSPEISEN



Bunter Beilagensalat 6,50 €

Blattsalate, Karotte, Paprika, Gurke

Linsensalat 11 €

Aprikosen, körniger Frischkäse, krosse Petersilie

Forellentartar 18 €

Apfel, Ingwer, grüner Meerrettich, Sojasauce

Rinderkraftbrühe 7,50 €

Flädle, Gemüse

Auszug aus unserer Speisekarte -da wir mit regionalen und saisonalen Produkten arbeiten,
sind Preis- und saisonale Änderungen vorbehalten.





HAUPTSPEISEN



Hausgemachte Käsespätzle 12,50 €

Mit Hof-Käse & Röstzwiebeln

Schwarzwälder Bauernschinkenbrett 14,50 €

Schinken roh, mit Butter & Landbrot

„Linden-Pfännle“ 22 €

Schweinefiletmedaillons vom Hällischen Landschwein in Rahmsauce,
gebratene Champignons, Spätzle

Rücken vom Hinterwälder Weiderind 29 €

Knoblauch-Zwiebel-Dip, hausgemachte Kräuterbutter, gebratenes Weißkraut,
Krusteln

Kalbsleber 26 €

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

Vegetarische & vegane Optionen

Wir halten immer auch Optionen für Vegetarier und Veganer auf unserer Speisekarte vor.

Auszug aus unserer Speisekarte -da wir mit regionalen und saisonalen Produkten arbeiten,
sind Preis- und saisonale Änderungen vorbehalten.





DESSERT



Schwarzwaldtraum 9 €

Vanille- und Schokoladeneis, Kirschen, Schwarzwälder Kirschwasser, Sahne

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte 4,60 €

mit original Schwarzwälder Kirschwasser

Unsere hausgemachten Sorbets jeweils 6 €

1 Kugel hausgemachtes Birnensorbet mit Williams
1 Kugel hausgemachtes Himbeersorbet mit Himbeergeist

Topfencreme im Gläsle 6,50 €

Vanille, Aprikose, Krokant

Auszug aus unserer Speisekarte -da wir mit regionalen und saisonalen Produkten arbeiten,
sind Preis- und 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

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 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, wir vermitteln den Kontakt gerne.



WEINE DER REGION

Perfekt ergänzt werden unsere Gerichte durch handverlesene Weine junger Winzer und hervorragender Weingüter aus den umliegenden Weinanbaugebieten im 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.

