



LINDEN-MENÜ



Sommersalat

frische Pfifferlinge, Melone, Speck-Chip

Rosa gebratener Rinderrücken

Portweinreduktion, hausgemachte Kräuterbutter,
gebratener Spitzkohl,
Kartoffelkrusteln

Karamellisiertes Parfait

Mandel, Pistazie, Beerenragout, Minzzucker

55 € pro Person

gerne auch auf Wunsch einzeln erhältlich
Vorspeise 16 €, Hauptgang 33 €, Dessert 11 €



WEINEMPFEHLUNG

Weißwein „Lößmännle“ trocken

(Rivaner, Auxerrois, Sauvignon Blanc)

Weingut Johner

0,1 l Glas 5 €

0,75 l Fl. 28 €

Alle Weine & Sekte enthalten Sulfite





VORSPEISEN



Bunter Salat

mit Paprika, Karotte, Gurke, geröstete Kerne
8,50 €

Linsensalat

Rucola, Aprikosen, körniger Frischkäse,
krosse Petersilie
14,50 €

Münstertäler Forellentatar

(handgeschnitten)
Gurke, Ananas, Ingwer, Sojasauce, grüner Meerrettich
22 €

SUPPEN



Hausgemachte Rinderkraftbrühe

Flädle, Fleisch, Gemüse
8,50 €

Consommé von der Schwarzwald-Forelle

Safranklößchen,
Tomate, Kräuterseitling, Pernod
9 €

Sprechen Sie uns gerne auf Allergene an, wir reichen Ihnen unsere separate Liste





HAUPTKARTE

„Linden-Pfännle“

Scheiben vom Schweinefilet
Rahmsauce, Speck, gebratene Champignons, Spätzle
27 €

Fleischküchle

vom Reh & Wildschwein

gegrillte Garnele, Wacholderrahmsauce,
Beeren-Risotto, wilder Broccoli
28 €

Kalbsnierchen

Senfsaatsauce, Nudeln
28 €

Gerolltes Cordon-Bleu vom Kalb

Kapern, Sardelle, Gurke, Zitrone, Pesto,
lauwarmer Kartoffelsalat
31 €



Vegan

gebratenes Gemüse im Reisblatt,
Pilze, Dip süß-sauer, Sesamkartoffeln
24 €

Vegetarisch

frische Pfifferlinge,
Kräuterrührei, Brägele
26 €





DESSERT



Schwarzwaldtraum

Vanille-, und Schokoladeneis, Kirschen, Schwarzwälder Kirschwasser, Sahne
9 €

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte

mit original Schwarzwälder Kirschwasser
8,50 €

Espresso mit Vanille-Hofeis

5,80 €

Unsere kleinen Verführungen

jeweils 6 €

1 Kugel Himbeersorbet mit Himbeergeist
oder

1 Kugel hausgemachtes Birnensorbet mit Williams

Topfencreme im „Gläsle“

Aprikose, Vanille, Krokant
6,50 €

„Linden Versucherle“

Schokoladencreme-Brûlée
6,50 €

Käse Duett vom Glocknerhof aus dem Münstertal

Feigensenf, Cracker
12,50 €

Dessertwein

Gewürztraminer edelsüß vom Weingut Herbster
0,1 l Glas 8 €

