



LINDEN-MENÜ



Gebratene Garnele

Zitronen-Velouté, Broccoli

Gepökelte Schweinekopfbäckle

Senfsauce,
Rahmsauerkraut, Speck,
hausgemachte Schupfnudeln

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet

mit Wodka

45 € pro Person

gerne auch auf Wunsch einzeln erhältlich
Vorspeise 18 €, Hauptgang 26 €, Dessert 6 €



WEINEMPFEHLUNG

Rotwein Regent Gutsabfüllung trocken

ausgezeichnet als Winzertalent des Jahres 2016
Weingut Kiefer & Seufert

0,1 l Glas 6 €
0,75 l Flasche 33 €

Alle Weine & Sekt enthalten Sulfite





VORSPEISEN



Feldsalat

mit Speck, Kracherle

9,50 €

Linsensalat

Orange, Rucola, körniger Frischkäse,

krosse Petersilie

14,50 €

Roastbeef vom Hirsch

Spinatsalat, Kirsch-Chutney

18,50 €

SUPPEN



Hausgemachte Rinderkraftbrühe

Flädle, Fleisch, Gemüse

8,50 €

Kartoffelcremesuppe

Schäufele, Kracherle

8,50 €

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





HAUPTKARTE

„Linden-Pfännle“

Scheiben vom Schweinefilet
Rahmsauce, Speck, gebratene Champignons, Spätzle
29 €

Scheiben von der Kalbsleber

Balsamico, geschmorte Äpfel, Zwiebeln,
Speck, Salbei, Kartoffelstampf
29 €

Geschmorte Rehkeule in Burgundersauce

Zuckerschoten, gelbe Beete, Preiselbeer-Risotto
33 €

Rinderrücken vom Weiderind

Portweinreduktion, hausgemachte Kräuterbutter,
gebratener Spitzkohl, Kartoffelkrusteln
35 €



Vegan

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

Vegetarisch

hausgemachte Kürbisravioli, Röstzwiebel
24 €

Kleine Portionen auf Anfrage-der Preis reduziert sich um 4 €





DESSERT



Schwarzwaldbraum

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
oder

1 Kugel hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Wodka

Topfencreme im „Gläsle“

Zwergorangen, Vanille, Krokant
6,50 €

Linden-Versucherle

Lebkuchen Creme brûlée, Zimt, Sternanis
6,50 €

Käse Duett vom Glocknerhof aus dem Münstertal

Feigensenf, Cracker
12,50 €

Dessertwein

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

Alle Weine & Sekt enthalten Sulfite.

