



LINDEN-MENÜ



Gebeiztes Forellenfilet

süßer Chili-Dip,
Mais, Rucola, Shimejipilze, Grapefruit

Rinderrücken vom Weiderind

Portweinreduktion, hausgemachte Kräuterbutter,
gebratener Spitzkohl, Kartoffelkrusteln
35 €

Grießflammerie

Kokosmilch, Marzipan, Rhabarber, Olivenöl

52 € pro Person

gerne auch auf Wunsch einzeln erhältlich
Vorspeise 16 €, Hauptgang 35 €, Dessert 9,50 €



WEINEMPFEHLUNG

Weißwein „einfach Baden“ trocken

Fruchtige Cuvée aus Sauvignon Blanc, Riesling & Weißburgunder
Weingut Herbst

0,1 l Glas 4,50 €
0,75 l Flasche 28 €

Alle Weine & Sekte enthalten Sulfite





VORSPEISEN



Bunter Salat

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

Linsensalat

hausgeräucherter Tofu,
Rote Beete, krosse Petersilie, frischer Meerrettich
14,50 €

Gebratene Garnele

Mango, Avocado, Blumenkohl., Lauchzwiebel, Korianderöl
15€

Münstertäler Forellentatar

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

SUPPEN



Rinderkraftbrühe

Flädle, Fleisch, Gemüse
8,50 €

Bärlauchcremesuppe

mit Kracherle
9,50 €

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





HAUPTKARTE



Fleischküchle vom Kalb & Rind

Pfefferrahmsauce,
gebratener Rosenkohl, Senf, Pommes frites
24 €

Sauerbraten vom Wildschwein

Rahm-Kohlrabi, Balsamico-Kirschen,
Semmelknödel-Schnitte
28 €

Geschnetzelte Kalbsnierchen

Senfsaatsauce, Nudeln
28 €

„Linden-Pfännle“

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

Rosa gebratene Entenbrust

Morchelrahmsauce,
gedünstete Karotten, Vanille, Ingwer, gebratener Reis
33 €



Vegan

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

Vegetarisch

gebackene Roulade vom Tofu, hausgemachte Teriyakisauce, Tandori-Humus,
Zucchini, wilder Broccoli, Polenta
24 €

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





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“

Trauben, Vanille, Krokant
6,50 €

Linden-Versucherle

Schokoladen Creme brûlée
6,50 €

Käse Duett vom Glocknerhof aus dem Münstertal

Feigensenf, Cracker
12,50 €

Dessertwein

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

Alle Weine & Sekte enthalten Sulfite.

