



# LINDEN-MENÜ



## **Gebratenes Schollenfilet**

Dill-Velouté,  
Speck-Zwiebeln, Petersilie, Kartoffel

## **Heimisches Rehragout**

in Burgunder geschmort,  
Spargel, Pak Choi, Johannisbeere,  
Wildkräuter-Waffel,

## **Rhabarber-Tarte**

weiße Schokolade, Waldmeister-Joghurt

55 € pro Person

Menügänge gerne auch auf Wunsch einzeln erhältlich  
Vorspeise 16,50 €, Hauptgang 31 €, Dessert 12,50 €



# WEINEMPFEHLUNG

## **„Lust auf Rot“ trocken**

-gekühlt serviert-  
Bio-Demeter Weingut Rieger

0,1 | Glas 4,50 €  
0,75 | Flasche 29 €

Alle Weine & Sekte enthalten Sulfite





# BADISCHER SPARGEL



## **Spargelcremesuppe**

Mandelsahne, Schnittlauch

9,50 €

## **Marinierter Badischer Spargel**

Räucherlachs, Schwarzwälder Schinken, Rucola

18 €



## **Portion Badischer Spargel**

(500 g Rohgewicht)

frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise,  
Kratzete (gesalzene, in der Pfanne zerrissene Pfannkuchen)  
oder Kartoffeln

29 €

## **Vegetarisch**

gebackenes Landei in Pankokruste,  
lauwarmer Spargelsalat, Spinat, grüner Pfeffer, Erdbeere, Kresse

29 €

## **Saisonforelle**

gebratene Forellenfilets  
hausgemachte Bärlauch-Hollandaise, Spargel-Risotto

33 €





# VORSPEISEN



## **Bunter Salat**

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

## **Sülze vom Ochschwanz**

Meerrettich-Humus, wilder Broccoli, Röstzwiebeln  
15 € €

## **Linsensalat**

Avocado, Apfel, Frischkäse, krosse Petersilie  
15 €

## **Münstertäler Forellentatar**

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

# SUPPEN



## **Rinderkraftbrühe**

Flädle, Fleisch, Gemüse  
8,50 €

## **Badische Spargelcremesuppe**

Mandelsahne, Schnittlauch  
9,50 €

## **Bärlauchcremesuppe**

mit Kracherle  
9,50 €

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





# HAUPTKARTE



## **Gegrillte Garnelen**

wilder Broccoli, Kopfsalat  
Safran-Risotto,  
28 €

## **Scheiben von der Kalbsleber**

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

## **„Linden-Pfännle“**

Scheiben vom Schweinefilet  
Rahmsauce, Speck, gebratene Champignons, Spätzle  
31 €

## **Rosa gebratene Entenbrust**

Jus, Kerbel,  
Spitzpaprika, grüner Spargel,  
Couscous  
33 €

## **Rinderrücken vom Weiderind**

Portweinreduktion, hausgemachte Kräuterbutter,  
gebratener Spitzkohl, Kartoffelkrusteln  
35 €



## **Vegan**

gebratenes Gemüse im Reisblatt,  
Pilze, Dip süß-sauer, Sesamkartoffeln  
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“**

Rhabarber, Vanille, Krokant  
6,50 €

## **Linden-Versucherle**

Creme brûlée  
Erdbeere, Waldmeister, Schokolade  
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 & Sekte enthalten Sulfite.

