



BADISCHER SPARGEL



Vorspeisen

Spargelcremesuppe

Mandelsahne, Schnittlauch

9,50 €

Marinierter Badischer Spargel

Räucherlachs, Schwarzwälder Rohschinken, Rucola

18 €



Hauptgänge

Portion Badischer Spargel

(500 g Rohgewicht)

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

29 €

Heimisches Rehragout

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

31 €

Saisonforelle

gebratene Forellenfilets
hausgemachte Bärlauch-Hollandaise, Spargel-Risotto

33 €





LINDEN-MENÜ



Gegrillte Wassermelone

Schwarzwälder Rohschinken,
Feta, Rucola, grüner Meerrettich

Rinderrücken vom Weiderind

Portweinreduktion, hausgemachte Kräuterbutter,
gebratener Spitzkohl, Kartoffelkrusteln

Karamellisiertes Mango-Parfait

Rhabarber, Honighippe

55 € pro Person

Menügänge gerne auch auf Wunsch einzeln erhältlich
Vorspeise 15 €, Hauptgang 35 €, Dessert 11 €



WEINEMPFEHLUNG ANGEBOT

Blauer Spätburgunder-Pinot Noir trocken

Weingut Heinemann

0,75 l Flasche 33 € statt 38 €

Alle Weine & Sekte enthalten Sulfite





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



Paniertes Schweinekotelett

Knoblauch-Chili-Dip, Radieschen,
Kartoffel-Gurkensalat

25 €

Hähnchenbrust

„Sous vide gegart“

Currysauce, sommerliches Gemüse, Reis

27 €

Scheiben von der Kalbsleber

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

29 €

„Linden-Pfännle“

Scheiben vom Schweinefilet

Rahmsauce, Speck, gebratene Champignons, Spätzle

29 €



Vegetarisch

Pesto-Fettuccine

Spitzpaprika, Kirschtomaten, wilder Broccoli, Parmesan

24 €

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 €

Eisküßchen

kleiner Eiskaffee, Vanille-Hofeis, Sahne
6,50 €

Kleine Verführungen jeweils 6 €

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

Topfencreme im „Gläsle“

Erdbeere, Vanille, Krokant
6,50 €

Crème brûlée

Himbeer-Joghurt-Eis
9,50 €

Käse Duett Glocknerhof/ Münstertal, Feigensenf, Cracker
12,50 €

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

Alle Weine & Sekte enthalten Sulfite.

