FORELLE

Linden-Spezialität aus Tradition

Saisonforelle
Rahmsauerkraut I Trauben I Speck I Kartoffel
29 €

Linden-Buchenrauchforelle im Ganzen warm geräuchert
auf Buchenholz in unserem Räucherofen,
Preiselbeeren I Sahnemeerrettich I geröstetes Brot
26 €

Forellenfilets mit Mandelbutter gebraten
Salzkartoffeln
26 €

Forelle „Müllerin“ im Ganzen gebraten
krosse Petersilie I Salzkartoffeln
26 €

Forelle „blau“ im Ganzen gedünstet
Gemüse-Wurzelsud I zerlassene Butter I Sahnemeerrettich I Salzkartoffeln
28 €

Rosmarinforelle im Ganzen gebraten
Zucchini I Tomate I Aubergine I Paprika I Salzkartoffeln
28 €

Forellenfilets in der Kartoffelkruste gebraten
Rosmarin I Olivenöl I Blattspinat
29 €

Kleine Portionen auf Anfrage-der Preis reduziert sich um 4 €
Portion Mandelbutter 2 €

Unsere „Linden-Forellen“ kommen lebend frisch von einem Forellenzüchter aus der Region, der seinen Fischen noch genügend Zeit gibt, ihr notwendiges Gewicht anzusetzen. Bis zum Verzehr halten wir die Forellen in einem Bassin, das vom klaren Hausbach Neumagen durchströmt wird.