VORSPEISEN

Beilagen Salat
Feldsalat I Speck I Crouton
6,50 €

Salatteller
Feldsalat I Speck I Crouton I Maronen I Orange
11 €

Sülze vom Ochsenschwanz
Humus I Rucola I Kartoffelrösti I Röstzwiebel
14,50 €

Rote Beete Carpaccio
Ziegenfrischkäsemus I Honig I Walnuss
15 €

Forellentatar
Gurke I Ananas I Ingwer I Sojasauce I Meerrettich
22 €

SUPPE

Rinderkraftbrühe
Flädle I Fleisch I Gemüse
8,50 €

Kürbissuppe
Kerne I Öl I Lauchzwiebel
9,50 €

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

HAUPTKARTE

Gebackene Hähnchenbrust Roulade
Risotto l Teriyaki l Radiesschen l Rosenkohl l Erbsen l Endiviensalat
27 €

Hacksteak Wildschwein
Wildkräuterjus l Rotkraut l Pilze l Selleriepüree
28 €

Geschnetzelte Kalbsleber
Balsamicojus l Zwiebeln l Salbei l Kirsche l Brägele
28 €

„Linden-Pfännle“
Schweinefilet l Rahmsauce l Speck l Champignons l Spätzle
29 €

Garnele
Fettuccini l Tomate l Lauch l Knoblauch l Feldsalat
29 €

Vegetarische Kürbisravioli
Salbeibutter l wilder Brokkoli l Sauerrahm l Parmesan
26 €

Vegan
Gemüse im Reisblatt l Pilze l Dip süß-sauer l Sesamkartoffeln
24 €

Vegane Brühe
Bandnudeln l Pak Choi l Tofu l Kräuterseitling l Koriander
19 €

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

LINDEN-MENÜ

Linsensalat
Ofenpaprika I Granatapfel I Frischkäse

Rinderrücken
Rotweinreduktion I Spitzkohl I Urkarotte I Kräuterbutter

Birnencrumble
Zimt I Rosine I Schokoladeneis

54 €

Menügänge gerne auch auf Wunsch einzeln erhältlich
Vorspeise 15 €, Hauptgang 35 €, Dessert 8 €

DESSERT

Passionsfrucht Crème brûlée
Zitronengras I Safran I Sternanis
6,90 €

Hausgemachtes Sorbet
Sauerkirschsorbet I Kirschwasser
oder
Birnensorbet I Williams
6 €

Topfencreme im Gläsle
Mandarine I Krokant I Hippe
6,50 €

Stück vom Schwarzwald
Torte I Schwarzwälder Kirschwasser
7 €

Schwarzwaldbecher
Vanilleeis I Schokoladeneis I Kirschen I Schwarzwälder Kirschwasser I Sahne
9 €

Käse Duett
Feigensenf I Cracker
12,50 €

Espresso mit Vanille-Hofeis
5,80 €