

Unsere Aperitif-Empfehlung

Traubensecco alkoholfrei	4,80 €
Winzersekt	5,00 €
mit Holunderblüten – oder Pfirsichlikör	5,50 €
Spätburgunder Weißherbst brut 	6,00 €
Aperol „Sprizz“ oder Hugo	6,50 €
Glas Champagner Duval Leroy	10,50 €

Kalte & Warme Vorspeisen

Das besondere Ereignis vorweg...

Gebratene Jakobsmuscheln auf gehacktem Blattspinat und Trüffel Crème fraîche	13,00 €
Caesar Salat Romanasalat mit gebratenen Riesengarelen	12,50 €
Ziegenkäse mit Trüffelhonig Blattsalate und roter Zwiebelmarmelade	10,50 €
„Mülheimer-Hamburger“ Scheiben vom gebeiztem Lachs zwischen zwei Reibekuchen und Dill - Senfsauce	9,80 €
Garnelenpfännchen mit Tomaten, Peperoni, und Baquettebrötchen	9,80 €
Lindens Vitello tonnato Rosa gebratener Rinderrücken mit Thunfischcreme Rucola und gehobeltem Parmesankäse	10,50 €

Suppen

Schaumsüppchen von der heimischen Kartoffel	5,50 €
- mit gebratener Blutwurst	6,50 €
- mit Lachsstreifen	6,50 €
Curry-Zitronengrassuppe mit knuspriger Riesengarnele	7,50 €

Lindens Salat

Knackige Blattsalate mit Himbeeressig und Walnußöl garniert mit Kirschtomaten, Paprika, Karotten	
wahlweise serviert mit:	
· in Honig und Mandel glasierter Poulardenbrust	14,00 €
· Streifen vom Eifler „dry aged“ Roastbeef	17,00 €

Vegetarische Gerichte

„Asiatische Reispfanne“ Gebratenes Gemüse mit Basmatireis und Teriyakisauce	13,00 €
Nudeln mit mediterranem Gemüse und Pesto	12,50 €

Fleisch & Geflügel

Brust von der Freilandpouarde im Knuspermantel auf Currylinsen und gebackene Kartoffeln	21,50 €
Cordon bleu vom Maifelder Glücksschwein auf Frühlingslauch und Röstkartoffeln	22,50 €
Rumpsteak vom Eifler Weiderind „dry aged“ mindestens 28 Tage am Knochen gereift mit Cafe de Paris, Schnippelbohnen und Bratkartoffeln	25,50 €
Scheiben von der Kalbshaxe bei Niedrigtemperatur gegart mit Rahmwirsing und kleinem Döbbeckuchen	23,50 €
Kalbsrücken mit gehobeltem Parmesankäse alten Aceto Balsamico, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	24,50 €
Gratinierter Lammrücken auf provenzialischem Gemüse und Kartoffelgratin	26,00 €

Unsere Klassiker

Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	14,00 €
„Winzerpfännchen“ Schweinemedallions auf Bratkartoffeln mit frischen Champignons, Tomaten und Käse überbacken	18,50 €
Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat	20,80 €
Gebratene Kalbsleber auf Rahmkohlrabi Sherrysauce und Kartoffelpüree	22,50 €

Fisch

Riesengarelen in Pankomehl gebraten auf einem Gemüse-Nudelragout und Curryschaum	23,00 €
Seeteufelmedaillons auf Blattspinat, Safransauce und Tagliatelle	24,50 €

Dessert

Vanilleeis mit einer Sauce von dunkler Valrhonachokolade und Sahne	6,80 €
Geeister Cappuccino	7,00 €
Walnußbecher Walnußeis mit Eierlikör und Sahne	7,20 €
Amarenabecher Vanilleeis mit Amarenakirschen und Sahne	7,20 €
Vanille Crème brûlée mit Nougatparfait	9,80 €
Sorbet von Sizilianischen Zitronen mit Rieslingsekt aufgegossen	7,50 €
Lindens Haselnusstraum Mousse von dunkler Valrhonachokolade (verfeinert mit Haselnussgeist von der Brennerei Vallendas) und hausgemachtem Haselnusseis	11,50 €
Süße Tapas Kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	13,50 €

Zu Ihrem Dessert vielleicht ein Gläschen Dessertwein?
Unsere Monatsempfehlung außerhalb der Weinkarte. . .

2015 RULÄNDER Auslese Weingut Schnell, Zotzenheim	0,1l 8,00 €
--	-------------

F(R)einschmecker Menü

Lindens Vitello tonnato
Rosa gebratener Rinderrücken mit Thunfischcreme
Rucola und gehobeltem Parmesankäse

* * *

Curry-Zitronengrassuppe
mit knuspriger Riesengarnele

* * *

Scheiben von der Kalbshaxe bei Niedrigtemperatur gegart
mit Rahmwirsing und kleinem Döbbekuchen

oder

Seeteufelmedaillons auf Blattspinat, Safransauce und Tagliatelle

* * *

Lindens Haselnusstraum
Mousse von dunkler Valrhonachokolade
(verfeinert mit Haselnussgeist von der Brennerei Vallendas)
und hausgemachtem Haselnusseis und Parfait

4-Gänge 49,50 €