

## Unsere Aperitif-Empfehlung

### Obstkellerei van Nahmen

Fruchsecco alkoholfrei 5,50 €

Winzersekt 5,50 €

mit Holunderblüten – oder Pfirsichlikör 6,00 €

### Weingut Dr. Kauer, Bacharach

Spätburgunder Weißherbst brut 6,50 €



Glas Champagner Louis Roederer  
Brut Premier 11,50 €

## Kalte & Warme Vorspeisen

### Das besondere Ereignis vorweg...

Gebratene Jakobsmuscheln 13,00 €  
auf gehacktem Blattspinat und Trüffel Crème fraîche

Ziegenkäse (Ziegenhof, Gillenfeld) 11,50 €  
Paprika-Mango-Chutney und Wildkräuter

### **Caesar-Salat**

Romana Salatherzen mit Parmesandressing, Kräutercroutons  
und gebratenen Riesengarnelen 13,50 €

Garnelenpfännchen mit Tomaten, Peperoni,  
und Baquettebrötchen 9,80 €

### **Mülheimer Hamburger**

Gebeizter Lachs zwischen zwei Reibekuchen, Salat  
und Tomatenfrischkäse 10,50 €

Tatar vom Rind mit Basilikumschmand und Reibekuchen 14,00 €

## Suppen

Suppe von der heimischen Kartoffel	5,50 €
- mit gebratener Blutwurst	6,50 €
- mit gebeiztem Lachs	6,50 €
Schwarzwurzel-Cremesuppe mit Streifen vom geräucherten Schinken und Schwarzbrot Croutons	7,50 €

## Lindens Salat

Knackige Blattsalate mit Himbeeressig und Walnußöl  
garniert mit Kirschtomaten, Paprika, Karotten

wahlweise serviert mit:

· in Honig und Mandeln glasierte Poulardenbrust	15,00 €
· Streifen vom Eifler „dry aged“ Roastbeef	17,00 €

## Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce und Parmesankäse	12,50 €
<b>Asiatische Reispfanne</b> Gebratenes Gemüse mit Basmatireis und Teriyakisauce	14,00 €

## Fleisch & Geflügel

Rosa gebratene Entenbrust auf Blattspinat Orangensauce und hausgemachte Gnocchi	24,50 €
Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat	20,80 €
Maifelder Schweinerücken unter der Parmesan-Speckkruste auf Lauchgemüse und Kartoffelplätzchen	19,50 €
Gebratene Kalbsleber auf Rahmkohlrabi Dijon-Senfsauce und Kartoffelpüree	23,00 €
Rumpsteak vom Eifler Rind ( <b>dry aged</b> ) Schippelbohnen und Bratkartoffeln	26,50 €
Kalbsbäckchen sanft geschmort Rahmwirsing und Kartoffelpüree	24,50 €
Lammkoteletts (Hof Meerheck) auf mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin	27,00 €

## Menü

Ziegenkäse (Ziegenhof, Gillenfeld)  
Paprika-Mango-Chutney und Wildkräuter

\* \* \*

Schwarzwurzel-Cremesuppe mit  
Streifen vom geräucherten Schinken  
und Schwarzbrot Croutons

\* \* \*

Maifelder Schweinerücken  
unter der Parmesan-Speckkruste auf Lauchgemüse  
und Kartoffelplätzchen

\* \* \*

Kalter Hund mit hausgemachtem Bananeneis

4 – Gänge  
ohne Vorspeise

45,00 €  
35,00 €

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit gebratener Blutwurst  
auf Kartoffel-Sauerkrautstampf

24,50 €

Seeteufelmedaillons  
auf Blattspinat, Safransauce und Bandnudeln

26,50 €

## Dessert

Vanilleeis  
mit einer Sauce von dunkler Valrhonaschokolade und Sahne 6,80 €

Geeister Cappuccino 7,50 €

Vanille Crème brûlée mit Nougatparfait 9,80 €

**Lindens Blumentopf**  
Weißes Tonkabohnenmousse | Beeren  
und Schokoladenerde 7,50 €

Rumfrüchte mit einem Vanille-Mandeleis 10,50 €

Kalter Hund mit hausgemachtem Bananeneis 10,50 €

**Süße Tapas**  
Verschiedene 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 €