

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

Variation vom Eifler Ziegenkäse (Vulkanhof - Gillenfeld) 10,50 €
Rote Beete und Wildkräuter

Vitello tonnato

Rosa gebratener Kalbsrücken, Thunfischcreme
und gebratenen Riesengarnelen 12,50 €

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

Mülheimer Hamburger

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

Suppen

| | |
|--|--------|
| Suppe von der heimischen Kartoffel | 6,00 € |
| - mit gebratener Blutwurst | 7,00 € |
| - mit gebeiztem Lachs | 7,00 € |
| | |
| Bärlauchsuppe mit gebratener Riesengarnele | 8,00 € |

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

Asiatische Reispfanne

Gebrautes Gemüse mit Basmatireis
und Teriyikisauce

14,00 €

Fleisch, Geflügel & Fisch

| | |
|--|---------|
| Cordon bleu vom Maifelder Schwein gefüllt mit Eifler Bergkäse und saftigen Schinken Frühlingsgemüse und Kartoffelplätzchen | 19,50 € |
| Brust von der Maispoularde mit einem Kartoffel-Wurzelgemüsepuree und Kräutersaitlinge | 22,50 € |
| Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat | 20,80 € |
| Gebratene Kalbsleber auf Rahmkohlrabi Dijon-Senfsauce und Kartoffelpüree | 22,50 € |
| Rumpsteak vom Eifler Rind (dry aged) auf grünen Bohnen, Pfeffersauce und Bratkartoffeln | 26,50 € |
| Kalbsbäckchen sanft geschmort Rahmwirsing und Kartoffelpüree | 24,50 € |
| Gebratene Rotgarnelen mit hausgemachten Bandnudeln und Hummersauce | 23,00 € |

Spargelgerichte

Salat von weißen und grünen Spargel
mit Mozzarella und Seranoschinken 13,50 €

Spargelcremesuppe mit Croûtons 6,50 €

* * *

Portion frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
und Kartoffeln 18,50 €

wahlweise mit

gekochten Schinken 22,00 €

Schweinefilet paniert 24,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb 27,00 €

Rumpsteak dry aged 30,00 €

Seeteufelmedaillons 32,00 €

Rinderfilet 34,00 €

Dessert

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

Geeister Cappuccino 7,50 €

Tonkabohnen Crème brûlée mit Himbeersorbet 9,80 €

Lindens Blumentopf
Nougatmousse | Beeren | Schokoladenerde 7,50 €

Weißes Schokoladensüppchen mit Pistazienparfait 9,80 €

Erdbeer – Tiramisu im Glas 10,50 €
Marinierte Erdbeeren, Löffelbiskuits
Mascaronemousse und Erdbeer - Basilikumeis

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 €