

## Kalte & Warme Vorspeisen

Das besondere Ereignis vorweg...

Gebratene Jakobsmuscheln auf gehacktem Blattspinat und Trüffel Crème fraîche	13,50 €
Bunte Blattsalate mit Himbeer – Walnußdressing Rohkost, Cranberries und gerösteten Sonnenblumenkerne	9,00 €
Garnelenpfännchen mit Tomaten, Peperoni, und Baquettebrötchen	9,80 €
Zweierlei vom Matjes mit einer Apfel-Schalotten Sauce und Vollkornbrot	13,00 €
<b>Mülheimer Hamburger</b> Gebeizter Lachs zwischen zwei Reibekuchen, Salat und Tomatenfrischkäse	11,00 €
Variation vom Eifler Ziegenkäse (Vulkanhof - Gillenfeld) mit einem Salat von bunten Bio – Tomaten	11,50 €
<b>Rosa gebratener Rinderrücken „asiatisch“</b> mit Bohnensalat, Sesam und Wasabi-Nüsse	12,50 €

## Suppen

Suppe von der heimischen Kartoffel	6,00 €
- mit gebratener Blutwurst	7,00 €
- mit gebeiztem Lachs	7,00 €
 Curry-Zitronengrassuppe mit Lachswürfel	 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

### **Asiatische Reispfanne**

Gebratenes Gemüse mit Basmatireis  
und Teriyakisauce

14,00 €

## Fleisch, Geflügel

Cordon bleu vom heimischen Landschwein gefüllt mit saftigen Schinken und Eifler Bergkäse buntem Gemüse und Röstkartoffeln	19,80 €
Brust von der Freilandpouarde im Knuspermantel auf Risotto und Curryschaum	21,50 €
Kalbsrückensteak mit gehobeltem Parmesankäse altem Balsamico, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	24,50 €
Rumpsteak vom Eifler Rind (dry aged) auf grünen Bohnen und Bratkartoffeln	26,50 €
Rinderfiletwürfel auf Rahmwirsing Meerrettichsauce und Kartoffelpüree	29,50 €

## Klassiker

Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	17,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat	20,80 €
Gebratene Kalbsleber auf Rahmkohlrabi Dijon-Senfsauce und Kartoffelpüree	22,50 €
Sanft geschmorte Kalbsbäckchen mit glasiertem Gemüse und Kartoffelpüree	24,50 €

## Fisch

Gebratene Riesengarnelen (Asia Style) mit Wokgemüse und Basmatireis	23,00 €
Seeteufelmedaillons auf Blattspinat, Safransauce und hausgemachte Bandnudeln	27,00 €

Heimat Genuss erleben

Menü

Zweierlei vom Matjes mit einer Apfel-Schalotten Sauce  
und Vollkornbrot

\* \* \*

Rinderfiletwürfel auf Rahmwirsing  
Meerrettichsauce und Kartoffelpüree

\* \* \*

**Zwetschgen Tiramisu**  
Mascaronemousse mit Zwetschgenragout im Glas

49,50 € p.

## Dessert

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

Geeister Cappuccino 7,50 €

1 Kugel Sorbet mit Rieslingsekt aufgefüllt 5,50 €

**Lindens Blumentopf**  
Weißes Schokoladenmousse mit Tonkabohne  
aromatisiert | Früchte | Schokoladenerde 7,50 €

Vanille Crème brûlée mit Himbeersorbet 9,80 €

**Zwetschgen Tiramisu**  
Mascarpone-mousse mit Zwetschgenragout im Glas 9,00 €

Pistazienparfait auf Fruchtmark und Pfirsichsorbet 11,50 €

Zu Ihrem Dessert vielleicht ein Gläschen Dessertwein?

Unsere Monatsempfehlung außerhalb der Weinkarte. . .

2015 RULÄNDER

Auslese

Weingut Schnell, Zotzenheim

0,1l 8,00 €

## Unsere Aperitif – Empfehlung

### Obstkellerei van Nahmen

Fruchtsecco alkoholfrei Apfel-Quitte 5,50 €

### Weingut Lergenmüller, Pfalz

Rieslingsekt 5,50 €

mit Holunderblütensirup oder Pfirsichlikör 6,00 €

### Weingut Dr. Kauer, Bacharach

Spätburgunder Weißherbst brut 6,50 €

Champagner brut 11,50 €

Aperol Sprizz | Hugo 7,00 €

Dolce Vita (Moscato d` Asti, Limettensaft, Eis) 6,50 €

Amaro (Nonino) mit Rieslingsekt 7,00 €

Gin Fizz  
(Gin, Holunderblütensirup, Eis, Tonic und Minze) 8,00 €

Sherry medium | trocken 4,00 €

Martini weiß | rot 4,00 €

Portwein weiß | rot 4,00 €

Campari Soda | Orange 4,50 €

Pastis mit Wasser 4,00 €