

Unsere Aperitif-Empfehlung

Weingut Lergenmüller, Pfalz

Traubensecco alkoholfrei	4,80 €
Winzersekt	5,00 €
mit Holunderblüten – oder Pfirsichlikör	5,50 €

Weingut Dr. Kauer, Bacharach

Spätburgunder Weißherbst brut	6,00 €
-------------------------------	--------



Aperol „Sprizz“ oder Hugo	6,50 €
Glas Champagner	10,50 €

Kalte & Warme Vorspeisen

Das besondere Ereignis vorweg...

Gebratene Jakobsmuscheln auf gehacktem Blattspinat und Trüffel Crème fraîche	13,00 €
Karamellierter Ziegenkäse auf Rote Beete und Wildkräutersalat	11,50 €
Avocado - Mangosalat mit gebratenen Riesengarnelen und Rucola	12,50 €
Garnelenpfännchen mit Tomaten, Peperoni, und Baquettebrötchen	9,80 €
Kopfsalat mit Limetten-Joghurtdressing Pulled-Pork und Sojamandeln	12,00 €

Suppen

Suppe von der heimischen Kartoffel	5,50 €
- mit gebratener Blutwurst	6,50 €
Bärlauchsuppe mit Schinken-Grissini	7,50 €

Lindens Salat

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

wahlweise serviert mit:

· in Honig und Mandeln glasierte Poulardenbrust	14,00 €
· Streifen vom Eifler „dry aged“ Roastbeef	17,00 €

Vegetarisch

„Asiatische Reispfanne“

Gebratenes Gemüse mit Basmatireis und Teriyakisauce	14,00 €
---	---------

Fleisch & Geflügel

Brust von der Freilandpoularde im Knuspermantel auf Currylinsen und Gnocchi	23,00 €
Cordon bleu vom Maifelder Glücksschwein auf Kohlrabiragout und Röstkartoffeln	22,50 €
Kalbsbäckchen im Spätburgunder sanft geschmort auf Spitzkohl und Kartoffelpüree	23,50 €
Rumpsteak vom Eifler Weiderind „dry aged“ mindestens 28 Tage am Knochen gereift unter der Kräuterkruste, Schnippelbohnen und Bratkartoffeln	26,50 €
Surf & Turf	25,00 €
Kalbsrücken mit gebratenen Riesengarnelen Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	
Filet vom Eifeler Rind -Stroganoff Style- mit Sauerrahm, Gewürzgurken, rote Beete und Kartoffelplätzchen	29,50 €

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 Dijon-Senfsauce und Kartoffelpüree	22,50 €

Fisch

Gebratenes Filet von der heimischen Lachsforelle Safranschaum, Blattspinat und Kartoffelpüree	24,50 €
Seeteufelmedallions auf weißem Bohnenpüree und Zuckerschoten	26,00 €

Dessert

Vanilleeis mit einer Sauce von dunkler Valrhonaschokolade und Sahne	6,80 €
Geeister Cappuccino	7,50 €
Vanille Crème brûlée mit Joghurteis	9,80 €
Hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten	9,50 €
Lindens Blumentopf Schokoladencrumble/ Mascarpone/ Erdbeeren	7,50 €
Crunchy Summer Berry Müsli/ Topfencreme/ Gartenbeeren/ Hanfeis/ Gewürzmilch	11,50 €
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 €