

Unsere Aperitif-Empfehlung

Fruchtsecco van Nahmen

Apfel Quitte alkoholfrei 5,00 €

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 13,00 €
auf gehacktem Blattspinat und Trüffel Crème fraîche

Variation von Ziegenkäse und Riesengarnelen 12,50 €
Paprika-Chutney und Wildkräutersalat

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

Lindens Vitello tonnato
Rosa gebratener Rinderrücken mit Thunfischcreme
und Salat von bunten Bio Tomaten 11,50 €

Ligurisches Fladenbrot (Focaccia) kross gebraten 13,00 €
mit hausgebeiztem Lachs, Sesam-Vinaigrette und Wildkräutern

Suppen

Suppe von der heimischen Kartoffel	5,50 €
- mit gebratener Blutwurst	6,50 €
Weißer Tomatenschaumsuppe mit Basilikumpesto und gebratener Riesengarnele	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 Freilandpouarde im Knuspermantel
Tomatensauce und einem mediterranem Gemüse-Nudelragout 23,00 €

Cordon bleu vom Maifelder Glücksschwein
auf Kohlrabiragout und Röstkartoffeln 22,50 €

Kalbsbäckchen im Spätburgunder sanft geschmort
auf Rahmwirsingl und Kartoffelpüree 23,50 €

Rumpsteak vom Eifler Weiderind „dry aged“
mindestens 28 Tage am Knochen gereift
unter der Kräuterkruste, Schnippelbohnen
und Bratkartoffeln 26,50 €

Kalbsrücken mit gehobeltem Parmesankäse
altem Balsamico, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 25,00 €

Surf & Turf

Rinderfilet mit gebratenen Riesengarnelen
glasiertem Sommergemüse und Kartoffelgratin 32,00 €

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 Dijon-Senfsauce und Kartoffelpüree	22,50 €

Fisch

Gebratenes Filet von der heimischen Lachsforelle Safranschaum, Blattspinat und Kartoffelpüree	24,50 €
Seeteufelmedallions „Asia Style“ mit Wokgemüse, Basmatireis und Teriyakisöße	26,00 €

Dessert

Vanilleeis mit einer Sauce von dunkler Valrhonaschokolade und Sahne	6,80 €
Geeister Cappuccino	7,50 €
Vanille Crème brûlée mit Nougatparfait	9,80 €
Hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten	10,50 €
Lindens Blumentopf Schokoladencrumble Mascarpone Mülheimer Kirschen	7,50 €
Weißes Schokoladenmousse mit Tonkabohne aromatisiert Ragout von Mülheimer Kirschen und Brownie	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 €