

Unsere Aperitif-Empfehlung

Obstkellerei van Nahmen

Fruchsecco 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 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 von Ziegenkäse (Ziegenhof, Gillenfeld) 12,50 €
Rote Zwiebelmarmelade, Paprika-Chutney und Wildkräutersalat

Feldsalat mit krossen Speckwürfel und Crôutons 9,50 €

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

Mülheimer Hamburger 10,50 €

Gebeizter Lachs zwischen zwei Reibekuchen, Salat
und Tomatenfrischkäse

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

Suppen

Suppe von der heimischen Kartoffel	5,50 €
- mit gebratener Blutwurst	6,50 €
Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskerne	6,50 €

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 €

Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce
und gehobeltem Parmesankäse 12,50 €

Fleisch & Geflügel

Rinderroulade mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree 19,50 €

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und Salat 20,80 €

Steak vom heimischen Schwein
unter der Parmesan-Speckkruste, Lauchgemüse
und Bratkartoffeln 19,50 €

Gebratene Kalbsleber auf Rahmkohlrabi
Dijon-Senfsauce und Kartoffelpüree 22,50 €

Rumpsteak vom Eifler Rind (**dry aged**)
Schippelbohnen und Bratkartoffeln 26,50 €

Hirschrückensteak unter der Walnußkruste
Rahmwirsing und Kartoffelknödel 29,50 €

Menü

Feldsalat mit krossen Speckwürfeln und Croutons

* * *

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

* * *

Hirschrückensteak unter der Walnußkruste
Rahmwirsing und Kartoffelknödel

* * *

Apfelstrudel mal anders

4-Gänge 52,00 €

ohne Suppe 46,00 €

Fisch

Trüffelnudeln mit gebratenen Riesengarnelen
und Gemüsestreifen 23,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Champagnerkraut und Kartoffelpüree 24,50 €

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
Mascarpone-Kaffeemousse | Beeren
und Schokoladenerde 7,50 €

SchwarzwälderKirsch im Glas
Mousse von dunkler Valrhonaschokolade, Kirschwassercreme
Kirschragout und Schokoladeneis 9,80 €

Apfelstrudel mal anders 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 €