

## 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 €
Glas Champagner Louis Roederer Brut Premier	11,50 €



## Kalte & Warme Vorspeisen

### Das besondere Ereignis vorweg...

Gebratene Jakobsmuscheln auf gehacktem Blattspinat und Trüffel Crème fraîche	13,00 €
Variation von Ziegenkäse (Ziegenhof, Gillenfeld) Rote Beete, Paprika-Chutney und Wildkräuter	12,50 €
Feldsalat mit einem Kartoffeldressing, krossen Speckwürfel und Crôtons	9,50 €
Garnelenpfännchen mit Tomaten, Peperoni, und Baquettebrötchen	9,80 €
<b>Mülheimer Hamburger</b> Gebeizter Lachs zwischen zwei Reibekuchen, Salat und Tomatenfrischkäse	10,50 €
Gebratene Blutwurst „Himmel und Erd“ Blattsalate, Röstzwiebeln und Honig-Limonensauce	13,00 €
Tatar vom Rind mit Basilikumschmand und geröstetem Graubrot	14,00 €

## Suppen

Suppe von der heimischen Kartoffel	5,50 €
- mit gebratener Blutwurst	6,50 €
- mit gebeiztem Lachs	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 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	12,50 €

## Fleisch & Geflügel

Rinderroulade mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree	19,50 €
Brust von der Maispoularde auf Linsengemüse Waldpilzsauce und Tagliatelle	19,50 €
Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat	20,80 €
<b>Zweierlei vom heimischen Schwein</b> Filet und Bäckchen auf Lauchgemüse und kleinem Döppekuchen	23,50 €
Gebratene Kalbsleber auf Rahmkohlrabi Dijon-Senfsauce und Kartoffelpüree	23,00 €
Rumpsteak vom Eifler Rind ( <b>dry aged</b> ) Schippelbohnen und Bratkartoffeln	26,50 €
Hirschrückensteak unter der Walnußkruste Preiselbeersauce, Selleriepüree und Spätzle	29,50 €
Würfel vom Rinderfilet auf Rahmwirsing, Meerrettichsauce und Kartoffelplätzchen	28,00 €

## Menü

Feldsalat mit einem Kartoffeldressing, krossen Speckwürfel  
und Crôutons

\* \* \*

Hirschrückensteak unter der Walnußkruste  
Preiselbeersauce, Selleriepüree und Spätzle

\* \* \*

Apfelstrudel mal anders

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 €
<b>Lindens Blumentopf</b> Mascarpone-Kaffeemousse   Beeren und Schokoladenerde	7,50 €
Rumfrüchte mit einem Vanille-Mandeleis	10,50 €
Apfelstrudel mal anders	10,50 €
<b>Süße Tapas</b> 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 €