

Unsere Aperitif-Empfehlung

Obstkellerei 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 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

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

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

Tatar vom Rind mit kleinem Reibekuchen 14,00 €
Eiervinaigrette und Aioli

Suppen

Suppe von der heimischen Kartoffel	5,50 €
- mit gebratener Blutwurst	6,50 €
Schaumsuppe von weißen Cannellini Bohnen und Parmaschinken 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 €
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 €
Zweierlei vom heimischen Schwein Filet und Bäckchen auf Rahmwirsing Döppekuchen	22,50 €
Rosa gebratene Entenbrust Blattspinat Orangensauce Kartoffel-Grießknödel	23,50 €
Kalbsnieren in Morchelrahmsauce Rahmkohlrabi Kartoffelpüree	22,00 €
Entrecote vom Eifler Rind auf Schippelbohnen und Bratkartoffeln	24,50 €
Surf & Turf Rinderfilet mit gebratenen Riesengarnelen glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin	32,00 €

Regional Menü

Variation von Ziegenkäse (Ziegenhof, Gillenfeld)
Rote Zwiebelmarmelade, Paprika-Chutney und Wildkräutersalat

* * *

Suppe von der heimischen Kartoffel

* * *

Rinderroulade mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree

* * *

Apfeltarte mit Vanilleeis und Zitrusfrüchten

4-Gänge	47,50 €
ohne Suppe	42,00 €

Fisch

Trüffelnudeln mit gebratenen Riesengarnelen und Gemüsestreifen	23,50 €
---	---------

Kabeljau auf rotem Linsenpüree Curryschaum Gnocchi	25,00 €
---	---------

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 Weißes Mousse mit Tonkabohne verfeinert Früchten und Schokoladenerde	7,50 €
SchwarzwälderKirsch im Glas Mousse von dunkler Valrhonaschokolade, Kirschwassercreme Kirschragout und Schokoladeneis	9,80 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Bananenragout Bananeneis (Zubereitung ca. 15 min.)	12,00 €
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 €
---	-------------

Änderungen vorbehalten.

