

Unsere Aperitif-Empfehlung

Traubensecco alkoholfrei	4,80 €
Winzersekt	5,00 €
mit Holunderblüten – oder Pfirsichlikör	5,50 €
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 €
Salat von Pfifferlingen und grünen Bohnen mit gebratenen Riesengarnelen	13,50 €
Ziegenkäse mit Trüffelhonig gratiniert Blattsalate und roter Zwiebelmarmelade	10,50 €
„Mülheimer-Hamburger“ Scheiben vom gebeiztem Lachs zwischen zwei Reibekuchen und Tomaten-Frischkäse-Creme	9,80 €
Garnelenpfännchen mit Tomaten, Peperoni, und Baquettebrötchen	9,80 €
Lindens Vitello tonnato Rosa gebratener Rinderrücken mit Thunfischcreme Rucola und gehobeltem Parmesankäse	10,50 €

Suppen

Suppe von der heimischen Kartoffel	5,50 €
- mit gebratener Blutwurst	6,50 €
- mit Lachsstreifen	6,50 €
Schaumsuppe vom Eifler Bergkäse mit gebratener Riesengarnele	7,50 €

Lindens Salat

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

wahlweise serviert mit:

. in Honig und Mandel glasierter Poulardenbrust	14,00 €
. Streifen vom Eifler „dry aged“ Roastbeef	17,00 €

Vegetarische Gerichte

„Asiatische Reispfanne“

Gebratenes Gemüse mit Basmatireis und Teriyakisauce 13,00 €

Bandnudeln mit Pfifferlingen und Preiselbeersauce 18,50 €

Fleisch & Geflügel

Brust von der Freilandpoularde „Asia Style“ im Knuspermantel, asiatischem Wokgemüse, Teriyakisauce und Reis	21,50 €
Cordon bleu vom Maifelder Glücksschwein auf Kohlrabiragout und Röstkartoffeln	22,50 €
Rumpsteak vom Eifler Weiderind „dry aged“ mindestens 28 Tage am Knochen gereift mit Tomaten-Basilikumbutter, Schnippelbohnen und Bratkartoffeln	25,50 €
Kalbsbäckchen im Spätburgunder sanft geschmort auf Rahmwirsing und Kartoffelpüree	23,50 €
Gratinierter Lammrücken auf provenzialischem Gemüse und Kartoffelgratin	26,00 €
Pfifferlinge mit Preiselbeersauce und Semmelknödel wahlweise mit	18,50 €
Kalbsrückensteak	28,50 €
Rinderfilet	32,00 €

Unsere Klassiker

Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	14,00 €
„Winzerpfännchen“ Schweinemedallions auf Bratkartoffeln mit frischen Champignons, Tomaten und Käse überbacken	18,50 €
„Filetspieß“ Schweinefilet mit Curryrahmsauce, Früchten Reis und Salat	18,50 €
Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat	20,80 €
Gebratene Kalbsleber auf Rahmkohlrabi Dijon-Senfsauce und Kartoffelpüree	22,50 €

Fisch

Heimische Lachsforelle auf Blattspinat Safranschaum und Rosmarinkartoffeln	24,50 €
Seeteufelmedallions mit Pfifferlingen, Preiselbeersauce und Bandnudel	25,50 €

Dessert

Vanilleeis mit einer Sauce von dunkler Valrhonaschokolade und Sahne	6,80 €
Geeister Cappuccino	7,00 €
Walnußbecher Walnußeis mit Eierlikör und Sahne	7,20 €
Amarenabecher Vanilleeis mit Amarenakirschen und Sahne	7,20 €
Vanille Crème brûlée mit Nougatparfait	9,80 €
Sorbet von Sizilianischen Zitronen mit Rieslingsekt aufgegossen	8,00 €
Süße Tapas Kleine 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 €