

## 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 €
Ziegenkäse mit Trüffelhonig gratiniert auf Rote Beete und Rucolasalat	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 €
Tatar vom Rind „Klassisch angemacht mit Basilikumschmand und kleinem Reibekuchen	12,00 €

## Suppen

Suppe von der heimischen Kartoffel	5,50 €
- mit gebratener Blutwurst	6,50 €
- mit Lachsstreifen	6,50 €
Schaumsuppe von weißen Bohnen, Rucolapesto und knuspriger 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 €

## Vegetarisch

„Asiatische Reispfanne“

Gebratenes Gemüse mit Basmatireis und TeriyakisaUCE 13,00 €

## Fleisch & Geflügel

Perlhuhnbrust „Sous Vide“ gegart auf einem Linsenragout und Kartoffelpüree	23,00 €
Cordon bleu vom Maifelder Glücksschwein auf Kohlrabiragout und Röstkartoffeln	22,50 €
Kalbsbäckchen im Spätburgunder sanft geschmort auf Rahmwirsing und kleinem Döbkekuchen	23,50 €
Rumpsteak vom Eifler Weiderind „dry aged“ mindestens 28 Tage am Knochen gereift mit Pfefferrahmsauce, Schnippelbohnen und Bratkartoffeln	25,50 €
Surf & Turf	24,50 €
Kalbsrücken mit gebratenen Riesengarnelen Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	
Filet vom Eifeler Rind unter der Kräuterkruste auf Selleriepüree und Kartoffelplätzchen	29,00 €

## 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

Kabeljau mit glasierten Rohesser Scheiben  
Safranschaum, Blattspinat und Kartoffelpüree 24,50 €

Riesengarnelen im Knuspermantel  
„Asia Style“ mit Wokgemüse, Teriyakisauce  
und Basmatireis 22,50 €

## 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 €
<b>Hausgemachte Sorbets</b> Mango, Cassis, Zitrone,	je Kugel 2,00 €
- Wodka	7,00 €
- Rieslingsekt	8,00 €
Kalter Hund mit einem Schokoladen-Bananeneis	9,80 €
<b>Lindens Haselnusstraum</b> Mousse von dunkler Valrhonaschokolade, Haselnusseis Parfümiert mit Haselnussgeist von der Brennerei Vallendar	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 €

## „Heimat Genuss erleben“ Menü

Ziegenkäse mit Trüffelhonig gratiniert  
auf Rote Beete und Rucolasalat

\* \* \*

Schaumsuppe von weißen Bohnen, Rucolapesto  
und knuspriger Riesengarnele

\* \* \*

Filet vom Eifeler Rind unter der Kräuterkruste  
auf Selleriepüree und Kartoffelplätzchen

\* \* \*

Kalter Hund mit einem  
Schokoladen-Bananeneis

4 – Gänge 52,00 €

ohne Suppe 45,00 €