

Aperitif: Prosecco Glas 0,15l 4,80  
Lindencocktail -Caipirinha, Sekt, Triple sec 5,50

Dazu ein kleiner Überraschungs-Appetithappen 1,00

### **Vorspeisen und Zwischengerichte:**

-Frühlingssalat-

Spargel-Erdbeeren-Avocado-Blattsalat 9,80/14,80

Gebackene Tomatenmedaillons mit Parmesan und  
Guacamole, Salatbouquet (vegetarisch) 9,00

Blattsalate in Orangen-Senfdressing mit 10,80/

Serrano-Kalbsrückenroulade Hauptg 15,80

Carpaccio vom Rinderfilet -klassisch geklopft- mit  
Hobelkäse und Rucola 12,80

Weisser Stangenspargel -in der Folie gegart- mit Tomaten,  
Knoblauch und Kräutern, Salatbouquet 11,50

-zusätzlich mit 3 Hummerkrabben +11,50

### **Suppen:**

Kraftbrühe von Strauchtomaten mit Auberginengnoccis 6,80

Gebackene Zwiebelsuppe mit 2 Käsen 6,80

Spargelcremesuppe -klassisch- 8,00

-oder mit Curry und Garnelensate +3,50

### **Deftiges:**

Niederrheinischer Sauerkraut-Gehacktes-Topf mit  
geschmelztem Kartoffelpüree 11,80

Salatteller in Sesamdressing mit Rohkost, Schinkenkartoffeln und  
Spiegelei 10,80

Heringsfilets in Sahnesauce mit Tomate, Gurke, Ei und  
Speck-Bratkartoffeln 13,50

### **Pasta:**

#### *"Bavette al pomodoro e asparagi"*

*Bavette-Nudeln in Tomatensahne mit Filetspitzen  
von Rind und Schwein mit Spargel, Rucola und  
Parmesan*

16,80

*- oder vegetarisch*

13,80

### **Fisch:**

*Edelfischragout mit Gambas und Spargel in milder Thaijus,*

*Duftreis, Frühlingssalate*

19,80

*Fischteller "zur Linde" - Dorade, Lachs, Zander und*

*Hummerkrabbe in Limonenbutter gebraten,*

*mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln*

27,50

### **Fleisch:**

*Lindenschmaus - 2 Krüstchen vom Schwein auf Bratkartoffeln,*

*Röstzwiebeln, Paprikarahm, Spiegelei, grüne Bohnen* 15,80

*"6-Stunden-Lamm"*

*Butterzarte Lammhaxe in Rotwein-Kräutersauce,*

*mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln*

19,50

*Schweinefiletmedaillons in Morchelrahmsauce,*

*Spargelratatouille, Rucolafettucinis*

\* 21,50

*Original "Wiener Schnitzel"*

*Gurkensalat, Bratkartoffeln*

\* 21,00

*Rinderfiletsteak "Beef Argentina"*

*mit Sauce aus drei Pfeffern,*

*knackiges Rucolagemüse oder Salat,*

*Rosmarinkartoffeln*

\* 29,50

*(von denen mit \* gekennzeichneten Gerichten bereiten wir Ihnen gerne eine kleinere  
Portion zu und berechnen € 2,50 weniger)*

### **Desserts:**

<i>Zweierlei von Schokolade mit Baileys</i>	<i>6,80</i>
<i>Geeiste Terrine von roten Beeren und Joghurt mit Marzipan und Früchten</i>	<i>8,80</i>
<i>Flambierter Spargel in Orangensauce mit cremigem Vanilleeis</i>	<i>9,80</i>
<i>Ein süßer Teller "zur Linde"</i>	<i>9,00</i>

### **Digestif:**

<i>Grappa</i>	<i>3,00</i>
<i>Grappa Inga di Dolcetto</i>	<i>4,50</i>
<i>Calvados</i>	<i>4,20</i>
<i>Cognac Otard Napoleon</i>	<i>7,50</i>
<i>Obstbrände aus dem Elsass:</i>	
<i>Kirsch, Williams, Mirabelle</i>	<i>4,60</i>
<i>Himbeer</i>	<i>4,80</i>

<i>Tasse Kaffee "Schümli"</i>	<i>2,40</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>2,20</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,30</i>
<i>Capuccino</i>	<i>2,70</i>
<i>Kakao mit Sahne</i>	<i>3,20</i>

*Für Lebensmittelallergiker haben wir eine spezielle Speisekarte, bitte fragen Sie unser Service-Personal.*