

<i>Aperitif: Prosecco Glas 0,15l</i>	<i>4,80</i>
<i>Lindencocktail -Caipirinha, Sekt, Triple sec</i>	<i>5,50</i>
<i>Dazu ein kleiner Überraschungs-Appetithappen</i>	<i>1 €</i>
<i>Vorspeisen und Zwischengerichte:</i>	
<i>Bunter Salat mit mediterranem Grillgemüse und Tomaten-Fetasalsa</i>	<i>9,00</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet -klassisch geklopft- mit Rauke und Hobelkäse</i>	<i>12,50</i>
<i>-Unser Bruschetta- Röstbrot mit Tomaten, Avocado und Pinienkernen, Salatbouquet (vegetarisch)</i>	<i>8,00</i>
<i>Blattsalate in Himbeerbalsamico mit gebratenen Kalbsleberstreifen und Apfelcroutons</i>	<i>10,50 /</i>
	<i>Hauptgang 15,50</i>
<i>Kleines Risotto mit Garnelen, Pfifferlingen und Rucola</i>	<i>12,50</i>
<i>Suppen:</i>	
<i>Tomatenconsommé mit Auberginengnoccis</i>	<i>6,50</i>
<i>Gebackene Zwiebelsuppe mit 2 Käsen</i>	<i>7,50</i>
<i>Hummercremesuppe mit rotem Pesto</i>	<i>9,00</i>
<i>Deftiges:</i>	
<i>Lindenschmaus - 2 Krüstchen vom Schwein auf Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, Paprikarahm, Spiegelei, grüne Bohnen</i>	<i>* 15,50</i>
<i>Salatteller in Sesamdressing mit Rohkost, Schinkenkartoffeln und Spiegelei</i>	<i>10,50</i>
<i>Heringsfilets in Sahnesauce mit Tomate, Gurke und Ei, Bratkartoffeln</i>	<i>13,50</i>

Pasta:

"Bavette al pomodoro "

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

16,50

- oder vegetarisch

13,50

Fisch:

*Medaillons vom Rotbarsch mit Shrimps-Gremolata
Rosmarinkartoffeln*

** 19,00*

*Lasagne von Lachsfilet und Pfifferlingen in
Krustentiersauce, Herbstsalate*

22,50

Fleisch:

*Feines Lammcurry aus dem 'Dutch oven'
bunter Duftreis, Herbstsalate*

** 19,00*

*Herbstliche Pilzpfanne mit Schweinefilet,
Cognac-Estragonrahm, Spinat-Semmeltaler*

** 19,50*

Original "Wiener Schnitzel"

Gurkensalat, Bratkartoffeln

** 20,50*

Barbecue-Tournedos vom Rinderfilet (250 gr)

Tomaten-Avocado-Salsa, Rucola und Parmesan,

Rosmarinkartoffeln

** 29,50*

*(gerne braten wir Ihnen unser argentinisches Rinderfilet
auch als Pfeffersteak)*

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

Desserts:

<i>Duett von Himbeere und Vanille im Weckglas</i>	6,50
<i>Buntes Eistörtchen mit frischen Früchten, Marzipan und Schokolade</i>	8,50
<i>Flambierte Ananas in Orangensahne mit cremigem Walnusseis</i>	9,00
<i>Ein süßer Teller "zur Linde"</i>	9,00

Digestif:

<i>Grappa</i>	3,00
<i>Grappa Inga di Dolcetto</i>	4,50
<i>Calvados</i>	4,20
<i>Cognac Otard Napoleon</i>	7,50
<i>Obstbrände aus dem Elsass:</i>	
<i>Kirsch, Williams, Mirabelle</i>	4,60
<i>Himbeer</i>	4,80
<i>Tasse Kaffee "Schümli"</i>	2,40
<i>Glas Tee</i>	2,20
<i>Espresso</i>	2,30
<i>Capuccino</i>	2,70
<i>Kakao mit Sahne</i>	3,20

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