

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

Dazu ein kleiner Überraschungs-Appetithappen 1 €

Vorspeisen und Zwischengerichte:

Feldsalat in unserem Hausdressing mit warmem Confit aus roten Zwiebeln und Speck 9,50

"Veggie-Sandwich"

-Quinoa - Taboule - Avocado 8,80

Winterlicher Salat in Preiselbeer-Senfdressing mit gebratenen Kalbsleberstreifen und Apfelfroutons Vorsp·11,00 /HG 15,50

Kleines Risotto mit Garnelen, Kürbis und Rucola 13,00

Warmer toskanischer Tomatensalat mit Feta-Käse im Speckmantel 10,00

Suppen:

Tomatenconsommé mit Auberginengnocchis 6,80

Gebackene Zwiebelsuppe mit 2 Käsen 7,50

Tom Yam Gung - scharfe Thai-Suppe mit Hummerkrabben und Sprossen 11,00

Deftiges:

Lindenschmaus - 2 Krüstchen vom Schwein auf Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, Paprikarahm, Spiegelei, grüne Bohnen * 15,80

Salatteller in Sesamdressing mit Rohkost, Schinkenkartoffeln Spiegelei 10,50

"Niederrhein-Pfanne"

Kassler, Fleischkäse und Bratwurst auf Speck-Kartoffelpüree, Sauerkraut, Bratensauce 13,80

Pasta:

"Pasta al pomodoro "

<i>Pasta in Tomatensahne mit Rinder- und Schweinefiletstreifen, Pilzen, Rucola und Parmesan</i>	<i>15,80</i>
<i>- oder vegetarisch</i>	<i>13,80</i>

wählen Sie Ihre Lieblingsnudel: Penne, Bavette oder Tagliatelle verde

Fisch:

<i>Mildes Thai-Curry von Edelfischen und Gambas, Duftreis, bunter Salat</i>	<i>19,00</i>
<i>Zanderfilet -auf der Haut gebraten- mit knusprigem Bacon, Spitzkohl-Kartoffelstampf</i>	<i>* 22,00</i>

Fleisch:

<i>Butterzarte Kaninchenkeule auf provencalischem Gemüse, Rotwein-Kräutersauce, Pommes Macaire</i>	<i>18,80</i>
<i>Schweinefiletmedaillons auf feinem Pilzragout, Rucola-Knöpfli, Cognac-Estragonrahm</i>	<i>* 19,80</i>
<i>Original "Wiener Schnitzel" Gurkensalat, Bratkartoffeln</i>	<i>* 21,00</i>
<i>"BBQ-Style" Pfeffer-Rumpsteak auf geröstetem Grillgemüse, Tomaten-Rucola-Parmesan, Rosmarinkartoffeln</i>	<i>* 26,00</i>

*(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>	7,00
<i>Buntes Eistörtchen mit frischen Früchten, Marzipan und Schokolade</i>	8,50
<i>"Gratin de Ananas" Frische Ananas mit Amaretto-Topfencreme, dazu 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.