

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

Dazu ein kleiner Überraschungs-Appetithappen 1 €

Vorspeisen und Zwischengerichte:

Bunter Salat in Caesars Dressing
mit krossem Bacon und Croutons 8,50
Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Rucola und
knusprigem Pancetta 9,80
Herbstsalate in Preiselbeerdressing mit gerösteten
Kalbsleberstreifen und Äpfeln Vorsp·10,50 /HG 15,00
Kleines Risotto mit Hummerkrabben und Kürbis 12,80
„Beef Tatar“ frisches Tatar mit
den 5 klassischen Zutaten 13,50

Suppen:

Kraftbrühe von Strauchtomaten mit Spinatflädle 6,80
Gebackene Zwiebelsuppe mit 2 Käsen 7,50
Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Räucherchips 8,50

Deftiges:

Lindenschmaus - 2 Krüstchen vom Schwein auf Bratkartoffeln,
Röstzwiebeln, Paprikarahm, Spiegelei,
grüne Bohnen ° 15,80
Salatteller in Sesamdressing mit Rohkost, Schinkenkartoffeln
Spiegelei 10,50
Niederrheinischer Heringstipp mit Schnittlauch-Kartoffeln
in Specksauce 12,80

Pasta:

"Pasta al pomodoro "

Pasta in Tomatensahne mit

Rinder- und Schweinefiletstreifen, Herbstpilzen, Rucola und

Parmesan

16,80

- oder vegetarisch

13,80

wählen Sie Ihre Lieblingsnudel: Penne, Bavette oder Tagliatelle verde

Fisch:

Rotbarschmedaillons in Muschel-Kurkumajus

Risolee-Kartoffeln, bunter Salat

18,80

Gegrillte Seezunge „ibizenkische Art“

in Limonen-Knoblauch-Butter gebraten,

29,00/

Rosmarinkartoffeln, bunter Salatteller

33,50

Fleisch:

Butterzarte Rehkeule in Balsamico-Preiselbeersauce

Sesamspätzle, Herbstgemüse

22,80

Schweinefiletmedaillons auf Morchel-Champignon-Confit

Spinat-Semmeltaler

° 20,50

Original "Wiener Schnitzel"

Gurkensalat, Bratkartoffeln

° 21,00

Rinderfiletsteak (Beef Argentina)

in Sauce aus drei Pfeffern

*220gr**

28,50

Grillgemüse oder bunter Salat

*260gr**

31,50

Rosmarinkartoffeln

*(*Rohgewicht)*

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

Desserts:

Duett von Himbeere und Vanille im Weckglas 7,00

*Buntes Eistörtchen mit frischen Früchten,
Marzipan und Schokolade* 8,50

*Gratinierter Obstcocktail in der Amaretto-Zuckerkruste,
Walnusseis* 8,80

Ein süßer Teller "zur Linde" 9,00

Digestif:

Grappa 3,00

Grappa Inga di Dolcetto 4,50

Calvados 4,20

Cognac Otard Napoleon 7,50

Obstbrände aus dem Elsass:

Kirsch, Williams, Mirabelle 4,60

Himbeer 4,80

Tasse Kaffee "Schümli" 2,40

Glas Tee 2,20

Espresso 2,30

Capuccino 2,70

Kakao mit Sahne 3,20

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