

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 Croutons und  
Parmesanraspeln 8,50

Filets vom Matjes -leicht angebraten-  
auf sommerlichem Pilzragout 10,80

Sommersalate in Orangen-Senfdressing mit  
Saltimbocca vom Kalbsrücken Vorsp.10,50 /HG 15,00

Kleines Risotto mit Garnelen, Pfifferlingen und Rucola 12,80

Warmer Grillgemüsesalat mit Feta-Käse  
im Speckmantel 10,00

### **Suppen:**

Tomatenconsommé mit Auberginengnocchis 6,80

Gebackene Zwiebelsuppe mit 2 Käsen 7,50

Rahmsuppe von Sommerpilzen mit rotem Pesto  
und Bacon 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

Neue Matjes auf grünen Speckbohnen,  
Bratkartoffeln ° 14,50

### **Pasta:**

*"Pasta al pomodoro "*

*Pasta in Tomatensahne mit*

*Rinder- und Schweinefiletstreifen, Sommerpilzen, Rucola und*

*Parmesan 16,80*

*- oder vegetarisch 13,80*

*wählen Sie Ihre Lieblingsnudel: Penne, Bavette oder Tagliatelle verde*

### **Fisch:**

*Cassoulet von Rotbarsch und Pfifferlingen in*

*Kräutersahne, Rucolafettucinis 19,80*

*Gegrillte Seezunge „ibizenkische Art“*

*in Limonen-Knoblauch-Butter gebraten, 29,00/*

*Rosmarinkartoffeln, bunter Salatteller 32,00*

### **Fleisch:**

*Butterzarte Lammhaxe aus dem Dutch-Oven,*

*Rotwein-Kräutersauce, provençalisches Gemüse,*

*Rosmarinkartoffeln 19,80*

*Schweinefiletmedaillons auf Pfifferling-Tomaten-Ragout*

*Cognac-Estragonrahm, Rucola-Knöpfler ° 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 Erdbeeren  
Marzipan und Schokolade* 8,50

*Carpaccio von heimischen Erdbeeren mit Pistazieneis* 8,50

*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.*