

|   |             |
|---|-------------|
| <i>Aperitif: Prosecco 0,15 l</i>                    | <i>5,80</i> |
| <i>Lindencocktail -Caipirinha, Sekt, Triple sec</i> | <i>7,80</i> |
| <i>Aperol-Spritz oder Limoncello-Spritz</i>         | <i>7,80</i> |
| <i>GIN TONIC- Bombay Gin mit Fever Tree Tonic</i>   | <i>7,80</i> |
| <i>GORDONs Gin alkoholfrei mit Fever Tree Tonic</i> | <i>7,80</i> |

***Couvert inkl. kleinem Überraschungs-Appetithappen*** ***3,50***

***Vorspeisen und Zwischengerichte:***

|  |                 |
|--|-----------------|
| <i>Bunter Salat „Caesars Style“ mit Parmesan</i>       |                 |
| <i>    einem Hauch Knoblauch, Kräutercroutons</i>      | <i>8,50</i>     |
| <i>Sommersalate in mildem Mango-Chili-Dressing mit</i> | <i>11,50/</i>   |
| <i>    Satees vom Putenbrustfilet</i>                  | <i>HG 16,80</i> |
| <i>Gebratene Matjesfilets auf lauwarmem Salat von</i>  |                 |
| <i>    Sommerpilzen</i>                                | <i>11,50</i>    |
| <i>Semmelknödel mit Speck-Pfifferlingen in Rahm</i>    |                 |
| <i>    Wildkräutersalat</i>                            | <i>11,80</i>    |
| <i>Carpaccio vom Rinderfilet -klassisch-</i>           |                 |
| <i>    mit Parmesan und Rucola</i>                     | <i>14,80</i>    |
| <i>    zusätzlich mit gebratenen Pfifferlingen</i>     | <i>19,00</i>    |

***Suppen:***

|   |             |
|---|-------------|
| <i>Unsere gebackene Zwiebelsuppe</i>              | <i>8,80</i> |
| <i>Kleiner Minestrone-Eintopf mit Raviolis</i>    | <i>8,80</i> |
| <i>Rahmsuppe von Sommerpilzen mit rotem Pesto</i> |             |
| <i>    und Knusperbacon</i>                       | <i>9,50</i> |

***Deftiges:***

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Neue Matjes mit grünen Speckbohnen</i>                                  |                |
| <i>    Bratkartoffeln, Kräuterschmand</i>                                  | <i>18,80</i>   |
| <i>„Lindenschmaus“ 2 Krüstchen vom Putenbrustfilet auf Bratkartoffeln,</i> |                |
| <i>    Paprikarahm, Schmorzwiebeln,</i>                                    |                |
| <i>    Spiegelei, grüne Bohnen</i>   | <i>* 19,50</i> |

*Kleiner Beilagensalat* *3,80*

**Pasta:**

„Pappardelle al sugo“

|  |       |
|--|-------|
| Tomate-Filetspitzen-Sommerpilze-Rucola | 18,80 |
| - geht auch vegetarisch                | 16,80 |

**Vegetarisch:**

Buntes Knödeltrio mit Sommerpilzen in Rahm

|                  |       |
|------------------|-------|
| Wildkräutersalat | 16,80 |
|------------------|-------|

**Fisch:**

Rotbarschmedaillons auf Pfifferlingstagliatelle

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Limonensauce, Rucola | * 23,80 |
|----------------------|---------|

„Supreme de la mer“

|   |       |
|---|-------|
| 3 gegrillte Fischfilets und Meeresfrüchteravioli<br>in Krustentiersauce | 34,50 |
|---|-------|

**Fleisch:**

Sommerliche Pilzpfanne mit Schweinefilet

|  |         |
|--|---------|
| Cognacc-Estragonrahm, Spinat-Semmeltaler | * 23,80 |
|--|---------|

Kaninchenkeule in provencalischer Sauce

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Pilzratatouille, Kartoffelgratin | 22,80 |
|----------------------------------|-------|

Kalbsleberstreifen in Apfel-Rosmarin-Sauce

|                    |         |
|--------------------|---------|
| geschmolztes Püree | * 19,80 |
|--------------------|---------|

Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Bratkartoffeln, Salatbouquet | * 24,80 |
|------------------------------|---------|

Rumpsteak “Beef Argentina” mit Chimichurri

|                                     |                    |       |
|-------------------------------------|--------------------|-------|
| Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln | 240gr <sup>o</sup> | 32,50 |
| Salat oder Gemüse-Mix               | 300gr <sup>o</sup> | 36,50 |

<sup>o</sup> Rohgewicht

-von denen mit \* versehenen Gerichten bereiten wir Ihnen gerne eine kleinere Portion  
und berechnen 2,50€ weniger

**Dessert:**

|  |       |
|--|-------|
| <i>Der kleine süße Überraschungshappen</i>                                   | 4,00  |
| <i>Dreierlei von der Mango</i><br><i>-Espuma - Eis - Frucht</i>              | 8,50  |
| <i>Hausmacher Eis von Vanille und Hibiskus</i><br><i>auf Erdbeercocktail</i> | 9,50  |
| <i>Ein süßer Teller „Zur Linde“</i>  | 10,50 |

**Digestif:**

|  |      |
|--|------|
| <i>Grappa Prosecco</i>                 | 5,50 |
| <i>Calvados</i>                        | 5,20 |
| <i>Cognac Otard Napoleon</i>           | 8,40 |
| <i>Obstbrände aus dem Elsass:</i>      |      |
| <i>    Kirsch, Williams, Mirabelle</i> | 5,60 |
| <i>    Himbeer</i>                     | 6,00 |
| <i>Tasse Kaffee "Schümli"</i>          | 3,00 |
| <i>Glas Tee</i>                        | 2,80 |
| <i>Espresso</i>                        | 2,80 |
| <i>Cappuccino</i>                      | 3,20 |
| <i>Kakao mit Sahne</i>                 | 4,00 |