

<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, einem Hauch Knoblauch, Kräutercroutons</i>	<i>8,50</i>
<i>Sommersalate in Honig-Senfdressing mit herzhaftem Hachee vom Putenbrustfilet</i>	<i>11,50/ HG 16,80</i>
<i>Gegrillte Avocado mit mediterranem Meeresfrüchtecocktail</i>	<i>12,80</i>
<i>Semmelknödel mit Speck-Pfifferlingen in Rahm Wildkräutersalat</i>	<i>11,80</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet -klassisch- mit Parmesan und Rucola zusätzlich mit gebratenen Pfifferlingen</i>	<i>14,80 + 4,00</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 und Knusperbacon</i>	<i>9,50</i>

Deftiges:

*Niederrhein-Gröstl, - Filetspitzen, Leberkäse und Blutwurst mit bunten
Bratkartoffeln - untereinander - Käseschnitt, Spiegelei* *18,80*

*„Lindenschmaus“ 2 Krüstchen vom Putenbrustfilet auf Bratkartoffeln,
Paprikarahm, Schmorzwiebeln,
Spiegelei, grüne Bohnen* ** 19,50*

Kleiner Beilagensalat *3,80*

Pasta:

„Pappardelle al sugo“

Tomate-Sommerpilze-Gemüse-Rucola	15,00
- zusätzlich mit Filetspitzen	3,80
- oder Garnelen	5,80

Vegetarisch:

Buntes Knödeltrio mit Sommerpilzen in Rahm

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

Fisch:

Gegrillte Rotbarschmedaillons in Rieslingsauce

Pfifferlinge - Kartoffel - Rucola	* 23,80
-----------------------------------	---------

Filet vom Seeteufel mit mildem Bacon

Gemüselasagne und Krustentiersauce	34,50
------------------------------------	-------

Fleisch:

Sommerliche Pilzpfanne mit Schweinefilet

Cognac-Estragonrahm, Spinat-Semmeltaler	* 23,80
---	---------

Butterzarte Lammshulter in Rotwein-Kräutersauce

Pilzratatouille, Kartoffelgratin	* 23,80
----------------------------------	---------

Kalbsleberstreifen in Apfel-Rosmarin-Jus

geschmolzenes Püree	* 19,80
---------------------	---------

Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken

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

Rumpsteak "Beef Argentina" mit Chimichurri

Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln	240gr ^o	32,50
-------------------------------------	--------------------	-------

Salat oder Gemüse-Mix	300gr ^o	36,50
-----------------------	--------------------	-------

Sauce aus drei Pfeffern anstatt Chimichurri	+	1,50
---	---	------

^o 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>	<i>4,00</i>
<i>Dreierlei von der Mango</i>	
<i>-Espuma - Eis - Frucht</i>	<i>8,50</i>
<i>„Affogato“</i>	
<i>Vanilleeis mit einem Shot Espresso</i>	<i>7,50</i>
<i>Ein süßer Teller „Zur Linde“</i>	<i>10,50</i>

Allergiehinweis:

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über evtl. vorhandene Allergene und Zusatzstoffe in unseren frisch zubereiteten Speisen

Digestif:

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