

<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</i>	<i>7,80</i>
<i>GORDONs Gin Tonic alkoholfrei</i>	<i>7,80</i>
<i>Couvert inkl. kleinem Überraschungs-Appetithappen</i>	<i>3,50</i>
<i>Vorspeisen und Zwischengerichte:</i>	
<i>Bunter Salat „Caesars Style“ mit Parmesan, einem Hauch Knoblauch, Kräutercroutons</i>	<i>9,50</i>
<i>-HERBST_</i>	
<i>Feldsalat - Entenlebermus - Apfel - Speck</i>	<i>16,50</i>
<i>Herbstlicher Salat in Orangen-Senfdressing mit Saltimbocca vom Putenbrustfilet</i>	<i>11,50/ HG 17,50</i>
<i>Kleiner Auflauf von Tomate, Zucchini und Aubergine mit gebackenem Ziegenfrischkäse - vegetarisch -</i>	<i>11,80</i>
<i>Buntes Avocadotörtchen mit gegrillten Jakobsmuscheln</i>	<i>14,80</i>
<i>Suppen:</i>	
<i>Unsere gebackene Zwiebelsuppe</i>	<i>8,80</i>
<i>Getrüffelter Beef-Tea mit Raviolis</i>	<i>10,80</i>
<i>Rahmsuppe von „Himmel und Erde“ mit gebratenem Flönz</i>	<i>9,00</i>
<i>Deftiges:</i>	
<i>„Niederrheinische Gröstl-Pfanne“ - Filetspitzen, Leberkäse und Blutwurst mit bunten Bratkartoffeln -untereinander- Spiegelei</i>	<i>19,50</i>
<i>„Lindenschmaus“ 2 Krüstchen vom Putenbrustfilet auf Bratkartoffeln, Paprikarahm, Schmorzwiebeln, Spiegelei, grüne Bohnen</i>	<i>* 19,50</i>
<i>Kleiner Beilagensalat</i>	<i>3,80</i>

Pasta:

„Pappardelle al sugo“

<i>Tomate-Herbstpilze-Gemüse-Rucola</i>	15,00
- <i>zusätzlich mit Filetspitzen</i>	3,80
- <i>oder Garnelen</i>	5,80

Vegetarisch:

„Die vegetarische Gans“

<i>Gegrillte Gemüsepaties in Tomaten-Preiselbeersauce</i> <i>Rotkohl, Rosenkohl, Maronenklöße, Marzipanapfel</i>	21,80
---	-------

Fisch:

Rotbarschmedaillons mit Shrimps-Gremolata

<i>Rucolafettucinis</i>	* 24,50
-------------------------	---------

Gegrillte Lachsschnitte mit Tomatenpesto

<i>Weißweinsauce, Parmesan-Kartoffelstampf</i>	28,50
--	-------

Fleisch:

Schweinefilet - Pilze - Maronen - Rucola

<i>Sherrysauce, Schupfnudeln</i>	* 23,50
----------------------------------	---------

Feines Ragout von Reh und Hirsch in Preiselbeer-Ginsauce

<i>Rotkohl, Rosenkohl, Spinat-Semmeltaler</i>	* 26,50
---	---------

Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken

<i>Bratkartoffeln, Salatbouquet</i>	* 24,80
-------------------------------------	---------

BBQ - Tourneos vom Rinderfilet - Beef Argentina

Tomaten-Paprikasalsa, Avocadocreme

<i>Rosmarin-Bratkartoffeln</i>	210 gr ^o	34,50
--------------------------------	---------------------	-------

<i>(^oRohgewicht)</i>	250gr ^o	38,50
---------------------------------	--------------------	-------

Das Beste von der Gans - Brust und Keule -

Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl,

<i>Maronenklöße, Orangensauce</i>	37,50
-----------------------------------	-------

-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 Mandarine</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>