

Romantik Menü

Seezunge und Lachs
Grüner Apfel | Sauerrahm | Gazpacho Verde
€ 19.50

*2021er Wolfberger, Pinot Blanc
Appellation Alsace Contrôlée
€ 7.60 je 0,1l*

~~~

Tomaten-Consommé  
Basilikum | Grießklößchen  
€ 11.50

*2023er Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken  
Weingut Sander Mettenheim  
€ 5.50 je 0,1l*

~~~

Jacobsmuschel
Mango | Pak-Choi
€ 20.50

*2023er Rosa dei Frati
Cà dei Frati, Lombardei
€ 8.40 je 0,1l*

~~~

Kalbsfilet  
Pfifferlinge | Erbse  
Baumkuchen-Kartoffel  
€ 45.50

*2018er Ronan  
Appellation Bordeaux Contrôlée  
€ 9.60 je 0,1l*

~~~

Schwarzwälder Kirsche
Schokoladensorbet | Milcheis
€ 13.50

*2023er Moscato D'Asti D.O.C.G
Villa Jolanda - Piemont
€ 7.60 je 0,1l*

5-Gang Menü: € 105.50
Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 38.70
Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat
Honig-Senf-Dressing | Pfirsich
Pfifferlinge
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50

wahlweise mit gebratenen Filetspitzen € 24.50

Hausgeräucherter Knochenschinken
Balsamico | Melone | Grissini
€ 19.50

Vichyssoise-Schaum
Lauch | Kartoffel | Zwiebel
€ 19.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Wurzelgemüse | Tafelspitz | Flädle
€ 11.50

Cremesuppe von der Brennnessel
Wiesen-Kräuter | Eigelb
€ 12.50

Pfifferling-Cremesuppe
Rosmarinschaum | geräuchertes Rinderherz
€ 12.50

Kleinigkeiten und Rustikales

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 24.50

Hausgeräucherter Lachs
Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet | Kartoffelrösti
€ 26.50

Holländisches Matjes-Filet
Hausfrauensauce | Rote Zwiebel | Bohnen
Bratkartoffeln
€ 26.50

Hauptgänge

Gebratene Kalbsleber
Apfel-Calvados-Sauce | Kohlrabi
Kartoffel-Püree
€ 32.50

Cordon bleu (vom Kalbsrücken)
Gruyère | Zitrone | Preiselbeeren
Kartoffelsalat
€ 34.50

Geschmorte Lammstelze
Rosmarin-Jus | saisonales Gemüse
Macairekartoffeln
€ 39.50

Schollenfilet
Shrimps-Butter | Speckkartoffeln
Gurkensalat
€ 34.50

Seeteufel
Hausgemachte Bandnudeln | Trüffel | Blattsalat
€ 38.50

Vegetarisch

Frische Pfifferlinge in Rahm
Semmelknödel | Zwiebeln | Blattsalat
€ 29.50

Limetten-Risotto
gebackener Ziegenkäse | Pak-Choi-Salat
Buchweizen | Karotten-Chutney
€ 29.70

Desserts

„Affogato Hof zur Linde“
Crème Caramell | Vanilleeis | Espresso
€ 9.50

Variation von Pistazie
Pfirsich | Himbeer
€ 13.50

Schwarzwälder Kirsche
Schokoladensorbet | Milcheis
€ 13.50

Charlotte von Waldfrüchten
Erdbeersorbet
€ 13.90

Kleine französische Käseauswahl
hausgebackenes Brot
€ 17.40

In liebevoller Handarbeit hausgemachtes Feingebäck zum Kaffee
von unserem Konditormeister Hubertus
€ 6.00