

Romantik Menü

Ceviche von der Garnele
geräucherte Paprika | Limette | Staudensellerie
€ 19.50

2023er Portia
Verdejo Sobre Lias, Rueda
€ 7.20 je 0,1l

~~~

Waldpilz-Consommé  
Ravioli | Sherry  
€ 11.50

*2022er Grauer Burgunder*  
*Q.b.A., trocken*  
*Weingut Pauser, Flonheim*  
€ je 7,20 je 0,1l

~~~

Seeteufel
Kalbskopf | Petersilienwurzel
€ 21.50

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

~~~

Hirschrücken  
Holunderbeeren | Blumenkohl  
Schupfnudeln  
€ 45.50

*2022er Côtes du Rhône Village „Reserve“*  
*Famille Perrin*  
€ 8,60 je 0,1l

~~~

Schwarzwälder Kirsche
Schokoladensorbet | Milcheis
€ 13.50

2023er Klüsserather Bruderschaft
Riesling Auslese
Weingut Regenery, Mosel
€ 9,60 je 0,1l

5-Gang Menü: € 105.50
Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 41.00
Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat
Balsamico-Dressing | Antipasti
Focaccia
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50

wahlweise mit gebratenen Filetspitzen € 24.50

Geeiste Tomate
Burrata | Olive | Basilikum | Grissini
€ 21.50

Cesar Salad
Romanasalat | Parmesan | Kapern
gebackenes Hähnchenfilet
€ 21.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Wurzelgemüse | Tafelspitz | Leberknödel
€ 11.50

Cremesuppe vom Lauch
Wan Tan | Lauchöl
€ 12.50

Kleinigkeiten und Rustikales

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 25.50

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

Hauptgänge

Rinderfilet
Portwein-Sauce | saisonales Gemüse
Macairekartoffel
€ 44.50

Gefüllte Kalbsbrust
Estragon-Rahm-Sauce | Kartoffel-Sellerie-Püree
Blattsalat
€ 37.50

Barbarie Entenbrust
Orangen-Thymian-Jus | Kohl-Gemüse
Kartoffel-Mohn-Knödel
€ 42.50

Elsässer Saibling
Gemüse-Kaviar-Sauce | Blattspinat
Perlgrauen-Risotto
€ 36.50

Waller im Kartoffelmantel
Dill-Schmand | Radieschen | Apfel
Rote Zwiebel
€ 35.50

Vegetarisch

Gebackene Kichererbsen-Rolle
Zucchini | Quinoa | gefüllte Tomate
(Vegan)
€ 32.50

Hausgemachte Bandnudeln in Rahm
Sommer-Trüffel | buntes Gemüse
€ 33.70

Desserts

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

Variation von der Pistazie
Pfirsich | Himbeer
€ 13.50

Schwarzwälder Kirsche
Schokoladensorbet | Milcheis
€ 13.50

„French Toast“
Brioche | Zwetschgenröster | Walnuss
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl
hausgebackenes Brot
€ 17.40

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