

Romantik Menü

Tatar vom Weiderind
eingelegte Senf-Saat | Brioche | Wachtelei
€ 19.50

*2022er Pfeddersheimer Weißburgunder vom Löß
Q.b.A., trocken, Weingut Pfannebecker - Pfalz
€ 6.50 je 0,1l*

~~~

Tomatenconsommé  
Frischkäse-Ravioli | Estragon  
€ 11.50

*2022er Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken  
Weingut Sander, Mettenheim  
€ 5.50 je 0,1l*

~~~

Kalt geräucherte Makrele
Kaviar | Kartoffelschaum
€ 23.50

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

~~~

Hirschrücken  
Holunderbeeren | Blumenkohl  
Schupfnudeln  
€ 45.50

*2018 Syrah  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Pauser, Rheinhessen  
€12,50 je 0,1l*

~~~

Törtchen von Belgischer Schokolade
Himbeersorbet
€ 13.50

Jerez Xérès Sherry
süß, Pedro Ximénez, Spanien
0,1 l € 7.50

5-Gang Menü: € 105.50
Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 39.20
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

Butternut-Kürbis
Orange | Zucchini | Erdnuss | Bittersalate
€ 21.50

Ceasar Salad
Romanasalat | Parmesan | Kapern
gebackenes Hähnchenfilet
€ 21.50

Suppen

Wildkraftbrühe
Wurzelgemüse | Schinken-Schöberl | Sherry
€ 11.50

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
Kokos | Kerne | Kernöl
€ 11.50

Kleinigkeiten und Rustikales

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

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

Hauptgänge

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

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

Rinderfilet
Portwein-Sauce | saisonales Gemüse
Macairekartoffeln
€ 44.50

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

Lachsfilet
Tamarindelack | Apfel | Rote Bete
Kartoffelstampf
€ 39.50

vegetarisch

Kürbis-Linsencurry
Petersilienwurzel | Koriander | Nüsse
€ 29.50

Zwiebel-Lauch-Tarte
Crème fraîche | Herbstsalate
€ 32.50

Desserts

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

Kleine Dessertvariation „Hof zur Linde“
Crème Brûlée | Schokoladenmousse | Sorbet von Waldbeeren
€ 13.50

Törtchen von Belgischer Schokolade
Himbeersorbet
€ 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

Wein- und Sherryempfehlungen

2022er Muscaris, Auslese Edelsüß, Weingut Helde, Baden-Württemberg
0,1 l | € 7.60

Jerez Xérès Sherry, süß, Pedro Ximénez, Spanien
0,1 l | € 7.50

2023er Moscato D'Asti, D.O.C.G., Villa Jolanda, Italien
0,1 l | € 7.50