

Romantik Menü

Duett von Schwarzwurzel und Blumenkohl
Meerrettich | Pumpernickel | Wintersalate
€ 19.50

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

~~~

Wildconsommé  
Schinken-Schöberl | Wurzelgemüse | Sherry  
€ 10.50

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

~~~

Pochiertes Bio-Ei
Kaviar | Kartoffelschaum
€ 19.50

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

~~~

Rinderfilet  
Cognac-Sauce | saisonales Gemüse  
Kartoffelgratin  
€ 46.50

*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: € 104.50
Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 39.20
Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat
Waldbeerdressing | Walnuss-Granola
Ziegenkäse
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50

wahlweise mit gebratenen Filetspitzen € 24.50

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

Carpaccio vom Lachs
Sesam | Zwergorangen | Algen
Kalamansi
€ 19.50

Suppen

Gänsekraftbrühe
Rote Bete | Ravioli | Gänseklein
€ 12.50

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

Westfälischer Grünkohl
Kasslerrücken | Mettendchen | Senf | Salzkartoffeln
€ 26.50

Hauptgänge

„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken
Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Gurkensalat
€ 33.50

Ragout vom Westfälischen Reh
gebratene Pilze | Birne | Kohlrabi
Spätzle
€ 38.50

Kotelette vom Kraichgauer Landschwein
Café de Paris Sauce | Bohnen Pot au feu
Kartoffelkrapfen
€ 43.50

Lachsfilet
Tamarindelack | Apfel | Rote Bete | Risotto
€ 39.50

Steinbutt | Hummerschaum
Blattspinat | Tomate
Krustentier-Tortellini
€ 42.50

Vegetarisch

Kürbis-Bandnudeln
Blauschimmelkäse | Herbstsalate | Nüsse
€ 26.50

Zwiebel-Lauch-Tarte
Crème fraîche | buntes Gemüse
€ 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

Quitten-Tarte vom hauseigenen Baum
verfeinert mit Sasse Likör | Mascarpone-Eis
€ 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

Gänsemenü

Variation vom Gänseklein

Feldsalat

€ 19.50

~~~

Gänsekraftbrühe

Rote Bete | Ravioli

€ 12.50

~~~

Ofenfrische Oldenburger Freilandgans

Thymiansauce | Bratapfel | Rotkohl

Kartoffelknödel

€ 49.50

~~~

Quitten-Tarte vom hauseigenen Baum  
verfeinert mit Sasse Likör | Mascarpone-Eis

€ 14.50

Menüpreis € 90.00

## Unsere Weinempfehlung

2023er Pinot Noir

Qualitätswein, trocken

Weingut F.J. Regnery

Mosel

€ 44,00

2022er Côtes du Rhône „Reserve“

Famille Perrin

Frankreich

€ 42,90

2022er Montes Outer Limits

Syrah, trocken

Chile

€ 54,00