



Wildkraftbrühe

Grießklößchen | Wurzelgemüse | Sherry
€ 12.50

Großer saisonaler Blattsalat

Waldbeer dressing | Walnuss-Granola
Ziegenkäse
€ 18.50

wahlweise mit gebratenen Filetspitzen
€ 24.50

Hof zur Linde – Krüstchen

Kleines Schweineschnitzel mit Paderborner
Pilzrahmsauce | Spiegelei | Salatbouquet
€ 18.50

Ottos Cheeseburger

Bacon | Cheddar | Tomate
Pommes Frites
€ 23.80

Hausgeräucherter Lachs

Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet
Kartoffelrösti
€ 26.50

Weitere Fischgerichte nach
Empfehlung des Küchenchefs
€ 26.50

Schweineschnitzel "Wiener Art"
Pommes Frites | Beilagensalat
€ 23.00

mit Pilzrahmsauce
€ 24.50

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“

Remouladensauce

Salatbouquet | Bratkartoffeln

€ 24.50

Kürbis-Bandnudeln

Blauschimmelkäse | Feldsalat | Nüsse

€ 26.50

Argentinisches Rumpsteak (220g)

Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Beilagensalat

€ 34.00

Beilagensalat

€ 5.60

Pommes Frites

€ 5.60

jede Beilagen Änderung berechnen wir zusätzlich mit € 1.10

...und was Süßes zum Schluss

„Affogato Hof zur Linde“

Crème Caramel | Vanille-Eis | Espresso

€ 9.50

Kleine Dessert-Variation

„Hof zur Linde“

Crème Brûlée | Schokoladenmousse | Sorbet von Waldbeeren

€ 13.50

Törtchen von Belgischer Schokolade

Himbeersorbet

€ 13.50

Quitten Tarte

mit Sasse Likör verfeinert | Mascarpone-Eis

€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl

hausgebackenes Brot

€ 17.40

In liebevoller Handarbeit hausgemachtes Feingebäck zum Kaffee

von unserem Konditormeister Hubertus

€ 6.00