

Romantik Menü

Carpaccio vom Rind
Blutorange | Tête de Moine | Frisee
€ 19.50

2022er Weißburgunder
Q.b.A., trocken, Weingut Korrell - Nahe
€ 8.50 je 0,1l

~~~

Steinbutt-Consommé  
Safran | Fenchel | Muscheln  
€ 12.50

2024er Hampton Water  
Jon Bon Jovi, Languedoc, Frankreich  
€ 12.50 je 0,1l

~~~

Sous vide gegarter Schweinebauch
Wintertrüffel | Perlzwiebeln
€ 19.50

2023 Klüsserrather Bruderschaft
Pinot Noir, Q.b.A., trocken
Weingut Regnery, Mosel
€8,50 je 0,1l

~~~

Nüsschen aus der Rehkeule  
Kirsch-Pfeffer-Sauce | winterliches Gemüse  
Kartoffel-Krapfen  
€ 46.50

2019 Château Ferran  
Grand Vin de Graves  
€11,50 je 0,1l

~~~

Winterlicher Apfel
Mandel- und Mascarponeeis
€ 13.50

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

5-Gang Menü: € 105.50
Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 48.50
Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat
Waldbeer dressing | Walnuss-Granola
Ziegenkäse
€ 14.50
als Hauptgang-Portion € 18.50
wahlweise mit gebratenen Filetspitzen € 24.50

Variation von Räucherfischen
Aal | Forelle | Lachs
Feldsalat | Meerrettich
€ 19.50

Suppen

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
Granatapfel | Crème fraîche | Croutons
€ 11.50

Wildkraftbrühe
Grießklößchen | Wurzelgemüse | Sherry
€ 12.50

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
€ 34.50

Geschmorte Ochsenbacke
Madeira-Sauce | rote Zwiebel | Rosenkohl
Kartoffelpüree
€ 39.50

Filetsteak vom Rind
Trüffel-Cognac-Sauce | Schwarzwurzel | Blumenkohl
Pariser Kartoffeln
€ 47.50

Filet vom Adlerfisch
Basilikum | Aubergine | Zucchini
Tomatenrisotto
€ 39.50

Weißer Heilbutt
Lardo | Apfel
Kartoffel-Bohnengemüse
€ 42.50

Vegetarisch

Kürbis-Bandnudeln
Blauschimmelkäse | Herbstsalate | Nüsse
€ 26.50

Kartoffel-Gemüse-Roulade
Rosmarin-Schaum | Rote Bete | Karotte
Rosenkohl
€ 33.50

Desserts

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

Crème Brûlée von Schokolade und Ingwer
Mango-Passionsfruchtsorbet
€ 12.50

Winterlicher Apfel
Mandel- und Mascarponeeis
€ 13.50

Herrencreme | Windbeutel
Waldbeersorbet
€ 13.50

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