

## 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  
Waldbeerdressing | 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